

„Jabłka pod kołderką”

Składniki:

- 2,5 szkl. mąki pszennej,
- $\frac{3}{4}$ margaryny,
- 150g serka waniliowego,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 5-6 jabłek,

Polewa:

- 100g czekolady mlecznej,
- płatki migdałów lub wiórki kokosowe do udekorowania,

Sposób przygotowania:

Mąkę, margarynę, proszek do pieczenia oraz serek waniliowy wymieszać i zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną z części rozwałkować na placek wielkości blaszki i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Jabłka obrać, przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne. Połówki jabłek ułożyć na cieście. Drugą część ciasta rozwałkować na placek i przykryć ciastem jabłka. Rozgrzać piekarnik do 180 °C i piec przez 40 min. Po wystygnięciu ciasta polać je rozpuszczoną w kąpielu wodnej czekoladą i posypać wiórkami kokosowymi lub płatkami migdałowymi.

Smacznego!

