

# Pieczone Jabłko

Pracownia Gospodarstwa Domowego





## Witam na kolejnych zajęciach!

Dziś chciałabym zaproponować Wam bardzo prosty i pyszny deser. Pieczone Jabłka, faszzerowane wiśniami, orzechami, pachnące cynamonem. Deser jest łatwy i szybki w przygotowaniu a do tego bardzo zdrowy. Potrzebujemy do niego kilka składników, rozgrzany piekarnik, deskę do krojenia i nożyk.

# Składniki:

- Jabłka ze skórką
- Orzechy włoskie (mogą być również inne orzechy lub migdały)
- Miód
- Cynamon
- Wiśnie



# Krok 1

Odcinamy górną część jabłka tak, jak jest pokazane na fotografii. Górna część będzie służyła nam jako "przykrywka" dla faszzerowanego jabłka.



## Krok 2

W misce mieszamy wiśnie (mogą być mrożone lub ze słoika) z posiekanymi orzechami, łyżką miodu oraz cynamonem.



## Krok 3

Z dolnej części jabłka wydrążamy nożykiem gniazda nasienne tak, by powstało w nich zagłębienie. Dół jabłka powinien przypominać miseczkę.



# Krok 4

Do zagłębienia w dolnej części jabłka nakładamy nadzienie z wiśni i orzechów.



## Krok 5

Nafaszerowane jabłka przykrywamy górną ich częścią i układamy na blasze do pieczenia wyłożonej papierem. Następnie wkładamy blachę z jabłkami do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 20 minut.





## Krok 6

Upieczone jabłka wyjmujemy z piekarnika i nakładamy na talerzyki. Zjadamy kiedy są jeszcze ciepłe.  
Smacznego:)



# Porada zero waste

Nie musimy wyrzucać gniazd nasiennych i wyciętych ze środka kawałków jabłka! Możemy dodać do nich inne owoce (np. pozostałe wiśnie) i ugotować na nich domowy kompot).

