

Jabłka pod cynamonową kruszonką

2 porcje 30 minut

Składniki

- 2 średnie jabłka
- 30 g płatków owsianych
- 20 g mąki pszennej
- 20 g zimnego masła
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- Opcjonalnie: jogurt naturalny lub lody waniliowe do podania

Przygotowanie

1. Jabłka umyj, obierz według uznania, usuń gniazda nasienne i pokrój miąższ w niewielką kostkę.
2. Wymieszaj jabłka z sokiem z cytryny i połową cynamonu. Przełóż do dwóch niewielkich naczynek żaroodpornych, odpowiednich do używania w air fryerze.
3. W misce połącz płatki owsiane, mąkę, cukier trzcinowy, pozostały cynamon i pokrojone zimne masło. Rozcieraj palcami, aż powstanie grudkowata kruszonka.
4. Równomiernie posyp jabłka kruszonką. Umieść naczynka w koszu air fryera, pozostawiając miejsce na swobodny obieg gorącego powietrza.
5. Piecz w temperaturze 170°C przez około 15–20 minut, aż jabłka zmiękną, a kruszonka będzie złocista. Przed podaniem odstaw deser na kilka minut. Podawaj samodzielnie lub z jogurtem albo lodami waniliowymi.