

PRZEPIS

Jabłka pod kruszonką z NUTELLA®

Łatwe

8 Porcje

45 min



SKŁADNIKI

na 8 porcji

Kruszonka

180 g mąki

120 g masła

120 g cukru

Nadzienie

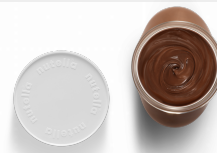
1 kg jabłek

70 g cukru

20 g masła

Do przybrania

120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

PRZYGOTOWANIE



1 | Przygotuj kruszonkę: masło zmieszaj z cukrem, dodaj mąkę i całość połącz. Odstaw na bok. W tym czasie obierz jabłka ze skórki i pokrój w kostkę. Podduś z cukrem i masłem.



2 | Jabłka przełóż do pojedynczych kokilek do zapiekania. Wierzch posyp kruszonką. Piecz w temperaturze 180°C przez 20 minut.

**3**

Każdą porcję udekoruj kremem Nutella®.

Podдай się tej chrupiącej słodkości! Podziel się przepisem z hashtagiem #nutellaprzepis

Angielski klasyk z włoskim sznytem. Przygotuj jabłka pod kruszonką z kremem Nutella® i poczęstuj swoich przyjaciół o gorących sercach.