

Jabłka z nadzieniem cynamonowym.



Autor: **ConverseGirl**
Przepisów: **4** Ocena: **15**



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- jabłka, 6 sztuk
- jogurt naturalny, 3 - 4 kubeczki, zależy od wielkości jabłek.
- cynamon, 4 - 5 szczypt, jak kto woli.
- tabliczka czekolady, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Odkrawam górę jabłek tak aby wyszło coś w rodzaju czepka, wyciągam zawartość jabłka łyżeczką tak aby została skóra a w środku mniej więcej 2 - 3 cm grubości zawartości jabłka żeby jabłko nie była za miękka i się nie rozpadało.
- 2 Wlewam jogurt naturalny do miseczki i rozrabiam z cynamonem mieszam aż do osiągnięcia słodkawego smaku można dodać cukru, wstawiam na 5 min. do lodówki. Wlewam do przygotowanego jabłka nadzienie tak aby się nie wylało i przykrywam czepkiem.
- 3 Przygotowane jabłka wkładam do lodówki na 10 -15 min. Podczas gdy jabłka są w lodówce Roztapaim czekoladę w garnku.
- 4 Wyciągam jabłka z lodówki i polewam je roztopioną czekoladą. Można podać z lodami. Smacznego..;)

Twoje notatki do przepisu: