**Jabłka pieczone z bakaliami i miodem**

**Składniki:**

4 duże jabłka

50 g rodzynek

50 g migdałów

1 łyżka miodu

szczypta cynamonu

2 płaskie łyżki masła

**Sposób wykonania:**

Jabłka umyć, ściąć od strony szypułki i wydrążyć tak, aby została warstwa 1 cm miąższu. Rodzynki i migdały sparzyć, migdały obrać ze skórki. Rodzynki i migdały zemleć w maszynce wymieszać z miodem, cynamonem i roztopionym masłem. Farszem wypełnić jabłka, i piec 20 min. w temp 200 stopni.

**Wykonanie: Agata Czerwińska**