**Nadziewane jabłuszka w cieście**

- 8 malutkich jabłek
- 200 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka miodu
- 120 g mąki pszennej
- 4 jaja
- 1 łyżeczka proszku
- 6 łyżek stołowych cukru
- 50 g masła
dodatkowo- cukier puder

Jabłka umyj, odetnij czapeczki, ostrożnie wydrąż gniazda nasienne. Do każdego jabłka włóż troszkę zmielonych orzechów włoskich (50g) i skrop płynnym miodem. Odstaw, ułóż pionowo w naczyniu. W misce wymieszaj mąkę, 100 g zmielonych orzechów włoskich oraz proszek do pieczenia. Jajka zmiksuj na puszystą masę a następnie stopniowo dodawaj do niej cukier. Gdy ,masa potroi objętość, dodaj rozpuszczone i przestudzone masło. Na koniec wmiksuj wcześniej połączone suche składniki. Ciasto wlej do formy wyłożonej uprzednio papierem do pieczenia. W wierzch powciskaj jabłka nadziane mielonymi orzechami włoskimi i miodem. Przykryj jabłka odkrojonymi wcześniej czapeczkami.
Piecz ok. 40min- 180°C
Po upieczeniu i ostudzeniu posyp cukrem pudrem. (K\_)

