**Jabłka w szlafroczkach**

- 10-12 malutkich, twardych jabłek
- rodzynki
- 250 g mąki
- 50 g cukru
- 125 ml mleka
- 1 jajo, cynamon
- cukier puder do posypania

Rodzynki namoczyć w gorącej wodzie, osączyć, wymieszać z 1 łyżką cukru i 1 łyżeczką cynamonu.
Z jabłek wyciąć gniazda nasienne i nadziać rodzynkami. Margarynę rozpuścić i przestudzić. W letnim mleku (30°C) rozpuścić drożdże, dodać 1 łyżkę cukru, 1 łyżeczkę mąki. Rozczyn zostawić do wyrośnięcia. Mąkę wymieszać z resztą cukru, szczyptą cynamonu, wlać stopioną, wystudzoną margarynę i rozczyn. Zarobić i wyrobić ciasto. Odstawić na ok. 30 min do wyrośnięcia. Ciasto podzielić na 2 części. Rozwałkować i wykroić 10 kwadratów. Ułożyć na środku jabłko, zawinąć, starannie sklejając rogi jajkiem, całość posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w temp. 190 °C na rumiano. (K\_)

