

Pieczone jabłka z kaszą manną i masłem orzechowym.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	4 sztuki
mleko	półtorej szklanki
kasza manna	5 lekko kopiastych łyżek
masło orzechowe	3 łyżki
miód prawdziwy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwielbiam masło orzechowe, kaszę mannę i jabłka, postanowiłam, więc połączyć to wszystko w jeden deser. Nie uwierzycie jak wyszło pysznie. Zapach i smak nie do opisania. Zróbcie koniecznie na podwieczorek, osobiście zapewniam, że będziecie zachwyceni. Zapraszam :)

Wykonanie:

1. Mleko wlewamy do garnka i zagotowujemy, wsypujemy kaszę mannę i energicznie mieszamy, żeby nie było grudek. Gotujemy na małym ogniu do zgęstnienia cały czas mieszając. Gęstą kaszę zdejmujemy z ognia i lekko studzimy. Następnie do jeszcze ciepłej dodajemy miód prawdziwy i masło orzechowe i mieszamy do dokładnego połączenia się składników.
2. Umyte i dokładnie osuszone jabłka wydrążamy i napełniamy je kaszą manną. Układamy na blaszce do pieczenia.
3. Jabłka pieczemy do miękkości w temperaturze 180 stopni przez około 20-25 minut. Czas pieczenia zależy od tego jak twarde mamy jabłka.
4. Upieczone jabłka podajemy, a ja smacznego życzę.