

Pieczone jabłka



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

konfitura wiśniowa	3 łyżeczki
rodzynki	2 łyżki
cukier do jabłek	3 łyżki
masło do posmarowania blachy	
bita śmietana	
śmietana 36%	0,5 szklanki
cukier puder	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cukier puder	1 łyżka
jabłka	6 soczyste

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć i przekroić poziomo tak aby gniazda nasienne pozostały w dolnej części owoców i wydrążyć je. Do środków włożyć po pół łyżeczki konfitury i kilka rodzynek i ułożyć na posmarowanej masłem blasze i piec do miękkości w średni nagrzanym piekarniku. Upieczone jabłka wyłożyć na talerzyki deserowe. Podawać na gorąco posypane cukrem pudrem lub na zimno z bitą Śmietaną.

Bitą śmietaną.:

Ubijać śmietaną z cukrem i cukrem waniliowym do momentu uzyskania puszystej piany