

Jabłko Nefrytowego Cesarza :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki cukru

10 namoczonych suszonych moreli

żółtko jajek

2 szt.

makaron ryżowy

1 szklanka (nitki, ugotowany)

jabłka

2 duże (szt.) żółte

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jabłek ściąć wierzchy i wydrążyć .Żółtka utrzeć z cukrem na puch (najlepiej mikserem) .Dodać śmietankę i jeszcze chwile miksować . Makaron odcedzić i pokroić na krótkie kawałki . Morele pokroić w paseczki .Wymieszać makaron z kogłem-mogłem i morelami. Napęlić jabłka ,Gotować na parze 25 minut .

Podawać udekorowane kandyzowaną skórką pomarańczową .