

zapiekanka z nektarynkami i malinami



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nektarynki	3 sztuka
maliny świeże	450 gram
cukier	6 łyżek
wiórka kokosowe	10 dkg
masło	15 dkg
białka jaj	4 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy wodę, wrzątkiem lejemy na nektarynki i zalewamy je zimną wodą aby móc je obrać ze skórki. Po obraniu kroimy na plastry. Do małej formy wysmarowanej masłem wkładamy nektarynki i maliny układając na przemian. posypujemy 3 łyżkami cukru. Resztę cukru ubiamy z białkami na sztywno, dodajemy wiórka i mieszamy łyżką. Nakładamy na owoce i pieczemy 20 minut w 210 stopniach.