

Запеченные яблоки

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net



2 яблока
30 г грецких орехов
30 г изюма

ВАРИАНТЫ: добавьте в смесь корицу, молотый кардамон, молотую гвоздику и мускатный орех по вкусу. Для гарнира используйте простой йогурт.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Разрежьте яблоки на две части и аккуратно вырежьте сердцевину ножом. Ложкой выскребите мякоть из яблока, создавая "лодочку". Нарежьте мякоть яблока и соедините ее с дроблеными грецкими орехами и изюмом. Добавьте специи по вкусу, например, корицу, молотый кардамон, гвоздику и мускатный орех.

2. Разогрейте духовку до 200°C. Выложите яблочные лодочки на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

3. Наполните лодочки яблочной смесью. Запекайте в духовке в течение 15 минут.

4. Переложите на тарелку. Сверху полейте йогуртом и посыпьте корицей.

