

Jabłka zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Jabłka zapiekane

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 duże jabłka, 2 białka, 15 dag cukru, -
- cukier waniliowy lub kawałek wanilii -
- 5 dag zmielonych orzechów lub migdałów -
- odrobina śmietanki, 1 łyżka cukru pudru, 1 łyżka tartej bułki. -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, wydrążyć gniazdka pestkowe, nakładając w te miejsca czubato po trochu orzechów zmieszanych z cukrem pudrem i śmietanką. Ustawić połówki jabłek na odpowiednio przyciętym arkusiku folii aluminiowej lub ogniotrwałym półmisku, posypać z wierzchu tartą bułką zmieszaną z orzechami.

Na każdym jabłku umieścić “kopkę” ze sztywno ubitej piany z cukrem. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (220°C) i zapiekać 30 min. Podać na gorąco.

