



## Печеные яблоки с Nutella®



### Рождественский десерт, чтобы на душе было тепло

Запеченные бархатисто-коричневые яблоки... – традиционное сладкое блюдо немецкой кухни, которое уже давно пользуется популярностью также и в Латвии. Можете ли Вы представить что-то более вкусное, чем ароматные яблоки с начинкой из изюма, лесных орехов и Nutella?

#### Ингредиенты

- 4 яблока
- 50 г мягкого сливочного масла
- 90 г сахара
- ½ чайной ложки (1 г) корицы
- 30 г изюма
- 50 г измельченных лесных орехов
- 100 мл яблочного сока
- сок из ¼ лимона
- 60 г Nutella®





### 1-й шаг

- Разогреть духовку до 180 °С и поставить в нее глубокий противень на средний уровень. Отрезать у яблок верхнюю часть и отложить в сторону для дальнейшего применения. Выбрать сердцевину и часть яблочной мякоти. Положить яблоки на противень.



### 2-й шаг

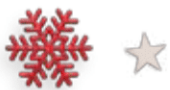
- В небольшой миске смешать сливочное масло, 70 г сахара, корицу, изюм и лесные орехи. Заполнить яблоки этой массой.



### 3-й шаг

- Смешать яблочный сок, лимонный сок и остальной сахар. Смесь нагреть на небольшой сковородке.
- Облить яблоки этим сиропом.
- Накрывать противень алюминиевой фольгой и запекать яблоки в течение 25 минут.
- Снять фольгу и накрыть яблоки срезанными ранее верхушками.
- Запекать яблоки еще 10 минут.





#### 4-й шаг

- Достать яблоки из духовки, подождать, пока они слегка остынут, и в каждый положить 15 г Nutella®. Десерт готов к подаче на стол.

