

Печени ябълки с Nutella®

Easy

4 Portions

1 h 0 min



ПРОДУКТИ

4 меки ябълки (сорт Boskoop или Cox Orange)

50 г меко масло

90 г кристална захар

½ чаена лъжица (1 г) канела

30 г стафиди

50 г лешници, счукани на едро

100 мл ябълков сок

¼ лимонов сок

60 г Nutella®

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Загрейте фурната до 180°C (355°F), като поставите скалата на средна позиция.

Отрежете върховете на ябълките и ги запазете за по-късно. Издълбайте семките и малко от околната месеста част, след което наредете ябълките в тава.



2

В малка купа смесете маслото със 70 г захар, канелата, стафидите и лешниците.

Напълнете ябълките с получената смес.



3

В малък тиган загрейте ябълковият и лимоновият сок с останалата част от захарта и залейте ябълките с така получения сироп.

Покрийте съда плътно с алуминиево фолио и печете 25 минути.

Отвийте съда и захлупете ябълките с отрязаните им предварително капачета. Продължете да печете още 10

**4**

Извадете ябълките от фурната, оставете ги малко да изстинат, напълнете всяка от тях с 15 г Nutella® и сервирайте.

Et voila!