

PRZEPIS

Pieczone jabłka z kremem Nutella®

Łatwe

1 h 0 min



Składniki na 4 porcje

- 4 miękkie jabłka
- 50 g miękkiego masła
- 90 g cukru
- 1/2 łyżeczki (1 g) cynamonu
- 30 g rodzynek
- 50 g posiekanych orzechów laskowych
- 100 ml soku jabłkowego
- sok z-1/4 cytryny
- 60 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Nagrzewaj piekarnik do 180°C i wstaw blachę do pieczenia na środkową półkę.

Odetnij górne części jabłek i zachowaj je na później. Wydrąż gniazda nasienne i część miąższu jabłek i ułóż owoce w naczyniu żaroodpornym.



2

W niewielkiej misce wymieszaj masło z 70 g cukru, cynamonem, rodzynkami i orzechami laskowymi.

Wypełnij mieszanką wszystkie jabłka.



3

Na niewielkiej patelni podgrzej sok jabłkowy wymieszany z sokiem z cytryny oraz resztą cukru. Pokrop płynem jabłka.

Szczelnie przykryj naczynie żaroodporne folią aluminiową i piecz jabłka przez 25 minut.

Zdejmij folię i przykryj jabłka odciętymi wcześniej górnymi częściami owoców. Piecz jabłka kolejne 10 minut.

**4**

Wymij jabłka z piekarnika, poczekaj, aż odrobinę się wystudzą i wypełnij każdy owoc 15 g kremu Nutella®. Deser jest gotowy do podania.