

Zapiekane jabłka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- białka - 3 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- cukier - 3 łyżka(i)
- pokrojone migdały - 2 łyżka(i)
- duże jabłka - 2 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- cyder - 100 ml
- tłuszcz do foremek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Białka ubić z cukrem waniliowym i łyżką cukru. Wymieszać z migdałami.
- Jabłka pokroić w plastry, wyciąć gniazda nasienne i skropić sokiem z cytryny. Cukier skarmelizować i zalać cydrem, gotować kolejne 2 minuty. Wrzucić jabłka i pozostawić jeszcze na 2 minuty. Ułożyć w natłuszczonych foremkach, przykryć masą bezową.
- Zapiekać w temp. 225 stopni C przez 3-4 minuty.

