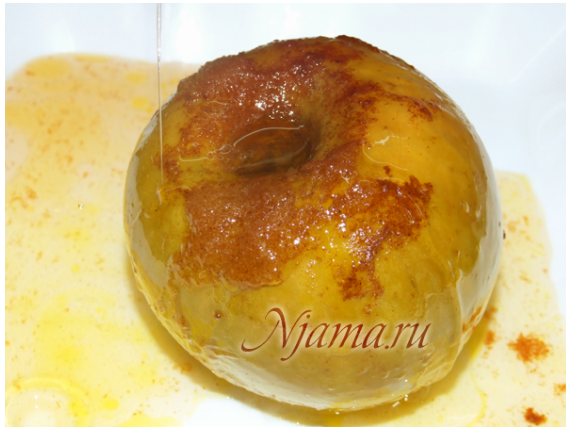


Янтарные яблочки в пароварке

2011-05-26 13:40:42



Очень полезный и эффектный десерт можно приготовить даже в пароварке! Здесь используется классическое сочетание яблок с корицей, за 20 минут в пароварке мякоть яблока полностью пропитывается медово-коричным вкусом и получается невероятно вкусно! А сливочное масло с мёдом и корицей создают янтарный соус, который обволакивает яблоко и делает его ещё вкуснее!

Итак, нам понадобится: 4 средние плотных яблока 150 г. сливочного масла (никакого маргарина!) 2 ст.л. мёда (в зависимости от вкуса яблок) 1 ст.л. корицы

В блендере измельчаем мягкое сливочное масло с мёдом и корицей в однородную массу. Боремся с желанием намазать ароматную массу на хлеб и съесть 😊

Из яблок удаляем сердцевинку специальным приспособлением и фаршируем их ранее полученной массой.

Заворачиваем каждое яблочко в фольгу так, чтобы фольга соединялась сверху, иначе вся жидкость вытечет наружу. Ставим яблочки в корзину пароварки и готовим на пару от 15 до 25 минут, в зависимости от желаемой плотности яблок. После 15 минут яблочки остаются ещё плотными, а после 25 минут получаются как запечённые - пюре в плотной кожице.

Вообще здорово, что сейчас такое разнообразие техники, я бы не смогла обойтись без пароварки и блендера, это незаменимые помощники на кухне! Так же, как и без холодильника, ведь, к примеру, [холодильники liebherr](#) настолько функциональны, что равных им просто нет! Вот что значит цивилизация! 😊



Подавать яблочки нужно горячими или тёплыми, но не холодными, иначе соус станет слишком

Готовим вместе с Нямой

Янтарные яблочки в пароварке

густым.

Ставим каждое на десертную тарелочку и поливаем соусом. Просто, быстро, полезно -лучше не придумаешь!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru