Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Печеные яблоки с вареньем

11 декабря 2013 16:54 · https://open-cook.ru/recipes/pechenye-yabloki-s-vareniem



Для меня печеные яблоки неразрывно связаны с детством, когда темным зимним вечером бабушка под сказки и напевки выставляла их на стол возле теплой печки, они всегда были безумно вкусные.

Печеные яблоки придают дому уют и гармонию, будят воображение и помогают освободиться от тяжести будней…

Эти яблочки были приготовлены по рецепту из **“Книги о вкусной и здоровой пище”**.

На 5 яблок (лучше брать кисло-сладкие яблоки) нужно:

- 1/4 стакана варенья (лучше всего брать земляничное, черносмородиновое и вишневое варенье, мы использовали земляничное)
- 1/4 стакана **толченых сухарей** или **бисквитной крошки** или **толченого миндаля** или **мелко нарубленных грецких орехов**
- 2-3 ст.л. воды
- 1 ст.л. сахарной пудры

Яблоки промыть в холодной воде, аккуратно вырезать середину, но не прорезать насквозь. Наколоть кожицу в нескольких местах на каждом яблоке.



Варенье смешать с любым из предлагаемых ингредиентов, мы добавляли грецкие орехи.



Сложить яблоки в сковороду или в форму с бортиками. Заполнить их вареньем, подлить в форму 2-3 ст.л. воды и поставить в духовку со средним жаром на 15-20 минут. Наши яблоки пеклись 40 минут, может от того, что большие были.



Яблоки должны стать абсолютно мягкими.



Когда яблоки достаточно размягчаться, вынуть их из духовки и переложить на блюдо или тарелку, полить сверху образовавшимся в форме сиропом.



Эти яблочки можно кушать и теплыми и холодными. Они будут прекрасным окончанием праздничного ужина или дружеских посиделок.



Чуть остывшие яблоки присыпать чуть-чуть сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Алексей # 09:30 16.05.2020

Вореньей осталось попробую яблоки запечь в духовке по вашему совету. Жена дома устала сидеть, спит😁Сладенького приготовлю, если получится.