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

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

Яблоки, запеченные с творогом

19 мая 2016 12:59 · https://open-cook.ru/recipes/yabloki-zapechennye-s-tvorogom



Решила я как-то побаловать нас с мужем на полдник *запеченными яблочками*, да не простыми, а с **творогом**. Получилось так вкусно, что мы все скушали за один раз, хотя я надеялась полакомиться ими вечером. Готовятся очень просто.

На 2 порции:

- 2 средних *яблока* (лучше брать кисло-сладкие или сладкие сорта)
- 6-8 ст.л. *творога* (жирность не имеет значения, я готовила с обезжиренным творогом, но прекрасно подойдет любой другой, главное, чтобы он не был слишком влажным)
- 1 ст.л. сметаны

- 1/2 ст.л. сахара (сахар кладите на вкус, кто-то не добавит его совсем,а кто-то положит больше)
- 1 ст.л. миндальных лепестков (по желанию, это не обязательный ингредиент)

В миске *творо*г смешать с сахаром и сметаной. Если творог слишком мокрый, нужно сначала отжать с него жидкость.



Яблоки помыть, разрезать пополам и в каждой половине аккуратно вырезать семенную коробку и еще немного, чтобы получилось углубление, которое мы потом заполним творогом. Вырезанные части яблока можно нарезать небольшими кубиками и добавить в *творог* (тогда будет уместной щепотка корицы).



Выложить в яблоки *творог*. Не нужно класть его много и с горкой (остатки лучше так съешьте).



Переложить их в форму или на противень, посыпать миндальными лепестками.



Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 30-40 минут. Но лучше проверить их на готовность ножом: примерно через полчаса после начала выпекания проткните *яблоки* ножом в месте где нет творога. Если нож проходит легко, т.е. яблоко уже мягкое внутри, можно вынимать их из духовки.



Подавать, конечно, лучше сразу. Но и в холодном виде эти яблочки очень вкусные.



Можно украсить **мятой**, которая добавит приятный привкус или полить вареньем.



А если летом положить на теплое *яблоко* с творогом шарик мороженого, то получится отличный освежающий десерт!



Приятного аппетита!