



Jabłko pieczone z twarożkiem waniliowym "light"

★★★★★(1)



2 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

190 kcal / 1 porcję (229 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 82.82 kcal 4.14%	Białko 3.43 g 6.86%	Węglowod. 17.42 g 6.45%	Tłuszcze 0.57 g 0.81%	Błonnik 1.76 g 7.04%	GDA 4.14%
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------



Składniki

- Jabłko - 300g
- Rodzynki, suszone - 15g (łyżka stołowa)
- Miód pszczele - 24g (2 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 2g (1/2 łyżeczki)
- Ser twarogowy chudy - 60g (3 łyżki stołowe)
- Cukier brązowy - 5g (łyżeczka)
- Cukier waniliowy - 2g (1/2 łyżeczki)
- Jogurt naturalny 2% tłuszczu - 50g (2 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Zacznij od nagrzania piekarnika do 180°C**KROK 2:** Jabłko dokładnie umyj i odkrój górną część. Wydrąż gniazda nasienne, a powstałe miejsce wypełnij rodzynekami i cynamonem. Przykryj ściętą częścią jabłka i wstaw do piekarnika. Piecz około 25 minut.**KROK 3:** W miseczce rozgnieć ser biały z jogurtem, cukrem brązowym i waniliowym. Wymieszaj.**KROK 4:** Upieczone jabłko lekko przestudź, do środka dodaj twarożek, skrop miodem i podawaj.

Smacznego!

