



Pieczone jabłka z pistacjami i migdałami

★★★★★ (31)

🕒 35 minut

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

193 kcal / 1 porcję (174 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 110.90 kcal 5.55%	🍗 Białko 1.94 g 3.88%	📦 Węglowod. 15.31 g 5.67%	🍷 Tłuszcze 5.83 g 8.33%	🌾 Błonnik 2.73 g 10.92%	GDA 5.55 %
-----------------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal

🍳 Składniki

- Jabłko - 900g
- Orzechy pistacjowe - 30g
- Migdały - 50g (50 sztuk)
- Masło ekstra - 20g (4 łyżeczki)
- Miód pszczeni - 36g (3 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)
- Laska wanilii - 1.5g (sztućka)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 200 st opni C.

KROK 2: Pistacje obierz, a następnie posiekaj je wraz z migdałami.

KROK 3: Odkrój 1/3 górnej części jabłek i wytnij gniazda nasienne.

KROK 3: W rondelku rozpuść masło, dodaj miód, posiekane pistacje i migdały, ziarenka wanilii oraz cynamon. Wszystko dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Tak przygotowaną masę przełóż do jabłek, następnie przykryj je wcześniej ściętą górą i ułóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz przez ok. 20 minut.

Smacznego!

