




Яблоки, запеченные с курагой

Нежные яблоки с орехово-фруктовой начинкой — тёплый десерт, который создаёт настроение уюта и тепла.

 12 мин

Ингредиенты

Крупные яблоки — 4 шт
Сахар — 2 ст.л.
Курага — 8 шт
Грецкий орех — 4 шт
Сливочное масло — 1 ст.л.
Ванилин — по вкусу

Приготовление

1. Замочите курагу на полчаса в горячей воде, затем обсушите.
2. Измельчите курагу и орехи в блендере, добавьте сахар и перемешайте.
3. Вымойте яблоки, удалите сердцевину и разрежьте пополам. Наполните углубления приготовленной ранее начинкой.
4. Выложите яблоки в форму, сверху положите по кусочку сливочного масла. Посыпьте ванилином и запекайте в аэрогриле на программе «Хлеб» при 200 °C в течение 12 минут.
5. Подавайте тёплыми — ароматные, сочные и по-домашнему вкусные яблоки понравятся всей семье!