

دسر سیب پخته

بهتر است برای تهیه این دسر از سیب‌های قرمز استفاده کنید.



بهتر است برای تهیه این دسر از سیب‌های قرمز استفاده کنید.

مواد لازم برای 4 نفر:

سیب بزرگ: 4 عدد، ترجیحا قرمز رنگ

شکر: یک چهارم پیمانه

دارچین: یک قاشق چای‌خوری

گردوی خرد شده: یک چهارم پیمانه

کشمش ریز پلویی: یک چهارم پیمانه

کره: یک قاشق غذاخوری

آب جوش: سه چهارم پیمانه

طرز تهیه:

#8226& فر را از قبل با حرارت 375 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

#8226& از قسمت چوب انتهای سیب، با یک چاقوی نازک، حدود یک و نیم سانتی‌متر به سمت مرکز تخم‌ها بریده و با استفاده از یک قاشق آن قسمت را تراشیده و بیرون آورید. سعی کنید دهانه حفره ایجاد شده بیش از دو سانتی‌متر نشود. (مطابق شکل)

#8226& در یک کاسه کوچک، شکر، دارچین، گردو و شکر را خوب با هم مخلوط کنید.

#8226& سیب‌ها را درون ظرف پخت مخصوص مایکروفر قرار دهید.

#8226& از مخلوط فوق درون سیب‌ها را پر کنید و روی هر یک از دهانه سیب‌ها را مقدار کمی کره قرار دهید.

#8226& ظرف حاوی سیب‌ها را درون فر که از قبل گرم شده، مدت 40-30 دقیقه یا تا زمانی که نرم شده ولی له نشوند حرارت دهید.

#8226& ظرف را از فر بیرون آورید و از آب حاصل از پخت سیب‌ها که درون ظرف جمع شده با قاشق چند با روی سیب‌ها بریزید. **#8226&** دسر سیب پخته را تا سرد نشده می‌توانید همراه با بستنی وانیلی میل کنید.