

Запечені кісточкові фрукти

Легкий та смачний десерт для дітей і дорослих. Напевно, це самий корисний десерт з усіх існуючих.

Святкова вечеря не може обійтися без десерту. Та що робити, коли все було дуже ситним і випічки вже не хочеться? Найкращий десерт в такому випадку - це запечені фрукти.

Десерти із фруктів — це не тільки солодкі страви, які залишають найприємніші враження у гостей, вони ще й корисні для організму ласощі.

- 100 гр вершкового масла
- 1 кг різних стиглих кісточкових фруктів (персики , нектарини, сливи, абрикоси)
- 100 гр цукру
- 30 гр подрібненого і підсмаженого мигдалю
- 100 мл вершків

Змастити вогнетривку посудину маслом.

Фрукти помити і, розрізавши навпіл, вийняти кісточки. Викласти половинки у посудину шкіркою до низу. На кожну половинку фрукту покласти шматочок масла і посипати цукром.

На дно посудини додати 3-4 ложки води, накрити фольгою і запікати у духовці при температурі 200 С допоки фрукти не стануть м'якими – 20-30хв., в залежності від стиглості фруктів.

Коли уже фрукти м'які, зняти фольгу і запікати ще 15-20 хв. щоб фрукти почали наче розварюватися і осідати.

За бажанням фрукти можна подавати зі збитими підсолодженими вершками чи із ванільним морозивом, присипавши їх мигдалем.

