

Brzoskwinie zapieczone pod bezą z płatkami migdałów



Czas przygotowania: 5 do 10min.

Danie dla: 8 osób

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- brzoskwinie - 8
- migdały - 40 g
- konfitura - 4 łyżeczki
- białko - 4
- cukier - 150 g

Opis przygotowania:

Naczynie żaroodporne prostokątne 5,1 L Termisil Classic Przygotowanie: 10 min Pieczenie: 5 min o Białka ubij na sztywną pianę dodając stopniowo cukier. o Osączone brzoskwinie ułóż na pokrywie. o Na każdą połówkę nałóż pół łyżeczki konfitury i stożek piany. o Posyp migdałami Piecz około 5 minut w 240°C.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!