

Įdarytas keptas obuolys



Saldus užkandis prie laužo

Medžiaga

- Obuoliai
- Kondensuotas pienas
- Malti lazdyno riešutai arba migdolai
- Tikriausiai šokolado
- Naudiklis
- Evtl. šerdis / obuolių šerdis
- Evtl. šaukštelis / rutuliukų pjaustytuvas
- Aluminio folija
- Mažas dubenėlis
- Šaukštelis

Instrukcijos

- Naudokite šerdį, kad pašalintumėte iš obuolio šerdį
- Atsargiai: neperdurkite iki galo, kitaip vėliau įdaras ištekės
- Jeigu neturite šakučių, naudokite genėjimo peilį arba kišeninį peiliuką
- Apipjaustykite obuolį dar šiek tiek (pvz., kišeniniu peiliuku arba rutuliniu pjaustytuvu)
- Mažame dubenėlyje sumaišykite kondensuotą pieną su maltais riešutais (lazdyno riešutais arba migdolais)
- Jei norite, pridėkite keletą mažų šokolado gabalėlių
- Maišinį supilkite į išpjautą obuolį

- Apvyniokite obuolį aliuminio folija ir įdėkite į žarijas
- Kepti



Šaltiniai

- Fotografija: Jungschar Henggart