

Grillowane jabłka z nadzieniem kokosowym

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Grillowane jabłka z nadzieniem kokosowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 100 g wiórków kokosowych 2 łyżki posiekanych migdałów 4 łyżki dżemu morelowego -
- szczypta sproszkowanego cynamonu 4 kwaśne jabłka odrobina miękkiego masła -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wiórki kokosowe i migdały upażyć na patelni bez tłuszczu. Dodać dżem morelowy wymieszać z wiórkami kokosowymi, migdałami i cynamonem. Jabłka umyć, wydrążyć gniazda nasienne (nie przekrawając ich!). Przygotowane jabłka wypełnić farszem, 4 kawałki folii aluminiowej posmarować masłem, zawinąć w nie jabłka i grillować przez ok. 40 minut, aż będą miękkie.

