

Pieczone gruszeczki z miodem

Przepis dodany przez użytkownika Kicia42



Bardzo słodki deser na smutne i chłodne popołudnia. Usypia w zimowe popołudnia.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- gruszki - 4 szt.
- płynny miód - 8 łyżka(i)
- woda - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:

nóż

łyżka

blacha do pieczenia lub duże, płaskie naczynie żaroodporne

szklanka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przekrój gruszki na pół i usuń z nich pestki.
- 2.** Ułóż je na blasze i polej wodą (będą się lepiej piekły).
- 3.** Włóż owoce do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 200 stopni, przez ok. 15 min.
- 4.** Wyjmij blachę z gruszkami z piekarnika, następnie polej ciepłe gruszki miodem (każdą połówkę 1 łyżką).
- 5.** Podaj, kiedy ostygną.
Smacznego!