

Zapiekane brzoskwinie z miodem, orzechami i płatkami migdałów

Składniki:

- 2 brzoskwinie
- 1 łyżka miodu wielokwiatowego
- 2 łyżki orzechów włoskich
- 2 łyżki płatków migdałów

Wykonanie:

Brzoskwinie przekrój na pół i usuń pestki. Zostawiając ok. 0,5 cm od skórki, wydrąż łyżeczką miąższ. Rozdrobnij go nożem i połącz z posiekanymi orzechami włoskimi.

Farsz brzoskwiniowo-orzechowy umieść w wydrążonych otworach w brzoskwiniach. Cienkim strumieniem polej brzoskwinie miodem i posyp rozdrobnionymi/pokruszonymi płatkami migdałów.

Umieść brzoskwinie na blasze z papierem do pieczenia. Owoce piecz w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni Celsjusza do momenty aż brzoskwinie zmiękną. Następnie zwiększ temperaturę do 180-190 stopni Celsjusza, włącz termoobieg i piecz aż płatki migdałów się zrumienią.