

jabłka w śmietankowo-kakaowej pierzynie

Przepis dodany przez użytkownika _shakira_

słodka przegryzka łatwa w przygotowaniu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże jabłka - 2 szt.
- bita śmietana -
- cukier waniliowy - 1 op.
- cukier - ok 3 łyżeczka(i)
- cynamon - ok 3 łyżka(i)
- miód - ok 2 łyżka(i)
- kakao -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka pokroić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne. Śmietanę wymieszać z miodem, cukrem waniliowym, cukrem, cynamonem. Nierówno (jakby w kołderkę) rozłożyć ją na dużym płaskim talerzu, ułożyć na niej jabłka. Smacznego!!!

Jak podawać?

na dużym płaskim talerzu, pokrytym śmietaną z jabłkami ułożonymi „jak na pierzynie

Uwagi:

najlepiej podawać lekko schłodzone

