

Sült alma csokoládé öntettel

Hozzávalók / 1 adag:

- 1 db alma
- 2 dkg sütésálló gyümölcsíz
- 10 g holland kakaópor
- 25 g barna cukor
- 25 g ráma margarin

Elkészítés:

1. Az alaposan megmosott, meghámozott almának kiszedjük a magházát
2. a magház helyét sütésálló gyümölcsízzel megtöltjük
3. 160 C fokon készre sütjük
4. elkészítjük a csokoládé öntetet: a csokoládét a barna cukorral kis vízzel vízgőz fölött sűrűre főzzük, beletesszük a vajat
5. a kész csokoládé öntettel bevonjuk a sült almát, és forróan tálaljuk

Elkészítési idő: 30 perc

A sült alma desszert C-vitamin gazdag, az alma magyar termék az év minden szakában kapható elérhető áron és barna cukor hozzáadásával a reformkonyha követelményeinek is megfelel.