

Jablka s karamellem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

391 kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablka-s-karamellem>

Příprava

Omyjeme jablka a zbavíme je jadřinců. Poté jablka nakrájíme na tenké plátky. Troubu rozejdeme na 220°C. Plochou formu vymažeme 1 lžící másla, rovnoměrně do ní rozložíme jablka, posypeme cukrem krupice smíchaným se skořicí a obložíme plátky zbylého másla. Pečeme v troubě asi 15 minut až je cukr oříškově hnědý a zkaramelizovaný. Ze smetany s moučkovým cukrem ušleháme šlehačku, jablka podáváme horká se šlehačkou.



Tip k receptu

Můžeme použít i směs různých druhů ovoce (hrušky, banány, kiwi).



Ingredience

- ✓ 4 jablka
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 3 lžíce cukru krupice
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 1 lžíce cukru moučka
- ✓ 200 g smetany ke šlehání (šlehačky)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Dezert