KIKKOMAN

Запеченные в аэрогриле яблоки с крамблом и мороженым

Общее время **33 мин** **5 мин** Время подготовки **18 мин** Время приготовления **10 мин** Дополнительное время

Пищевая ценность (на порцию):
2 708 кДж / 647 ккал

Жиры: **26,3 г** Белки: **7,8 г**
Углеводы: **96,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

100 г	пшеничной муки
50 г	сахара
50 г	холодного сливочного масла
15 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
	Цедра ½ апельсина
2	яблока
2 щепотки	корицы
	Ванильное мороженое для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте муку, сахар, сливочное масло, апельсиновую цедру и соевый соус Kikkoman до образования крамбла (крошки). Поставьте в холодильник на 10 минут.

Шаг 2

Разрежьте яблоки пополам и удалите сердцевину.

Шаг 3

Посыпьте яблоки крамблом и запекайте в аэрогриле при температуре 180°C в течение 15–18 минут.

Шаг 4

Подавайте теплыми с ванильным мороженым и посыпьте корицей.