

Запеченные 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	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
2	Цедра ½ апельсина
2 щепотки	яблока
	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.