
Brazylijski pudding

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1733 razy.

Kuchnia brazylijska

8 dużych antonówek lub szarych renet

1/2 szklanki posiekanej, smażonej w cukrze

skórki pomarańczowej

1 łyżka soku z cytryny, rabarbaru lub porzeczek

1 szklanka cukru

1/2 szklanki posiekanych orzechów włoskich

1. 5 obranych jabłek pokrajać w ćwiartki

2. Usunąć gniazdka nasienne, ćwiartki - pokrajać w plasterki.

3. Jabłka włożyć do garnka, dodać cukier, wlać tyle wody, aby przykrywała

owoce, gotować na małym ogniu do miękkości, dodać rodzynki lub suszone

śliwki bez pestek, drobno pokrajane, skórkę pomarańczową i orzechy, wymieszać .

4. Obrąć pozostałe 3 jabłka, pokrajać jak wyżej. Z połowy surowych jabłek, ułożyć warstwę w wysmarowanym żaroodpornym naczyniu.

5. Przełożyć ugotowaną masę jabłkową.

6. Ułożyć pozostałe jabłka na wierzchu.

7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C) i piec przez 30 min.

8. Podawać na gorąco.

Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD