

---

# Brzoskwinie nadziewane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1803 razy.

Kuchnia włoska

4 dojrzałe brzoskwinie

50 g masła

50 g migdałów

50 g cukru

30 rozdrobnionych słodkich migdałów

7 kieliszków wina muskat

1 łyżka kakao

1 żółtko

Migdały sparzyć , zdjąć skórki i wysuszyć w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180oC. Brzoskwinie umyć , przekroić na pół (bez zdejmowania skórki) i usunąć pestki. Wydrążyć część miąższu i zachować go do nadzienia. Gorzkie i słodkie migdały posiekać , zmieszać z miąższem brzoskwiń, łyżką cukru, kakao i żółtkiem. Połówki brzoskwiń umieścić w rynience posmarowanej masłem, wypełnić nadzieniem, położyć na wierzchu wiórki masła, skropić winem i posypać resztą cukru. Zapiekać około 35 minut w piekarniku w temperaturze 200oC. Nadziewane brzoskwinie mogą być spożywane na gorąco lub ostudzone.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD