

Хрустящие яблоки

Ингредиенты

- 2-3 яблока
- 3 столовые ложки сливочного масла
- 3 ст.ложки сахара (желательно коричневого)
- 1-1 / 2 столовые ложки кленового сиропа
- 1 чайная ложка ванили
- 2 чайные ложки корицы
- 3/4 стакана сухого овса
- 1/4 стакана нарезанного миндаля (по желанию)
- Щепотка соли

Приготовление

1. Яблоки нарезать дольками.
2. Соберите начинку, добавив в сотейник 1 стол. ложку сливочного масла, 2 стол. ложки сахара, кленовый сироп, ваниль, 1 чайную ложку корицы и соль. Перемешайте, пока не растает.
3. Добавьте в сковороду овсяные хлопья и миндаль и перемешайте, пока они не станут ароматными, и слегка поджарьте около 4-5 минут. Отложите смесь на тарелку или на пергаментную бумагу.
4. Добавьте оставшееся масло, сахар и корицу и перемешайте, пока не растает. Добавить нарезанные яблоки в кастрюлю и перемешать, немного убавить огонь и накрыть крышкой. Оставьте на 3-5 минут.
5. Выложите яблоки в сервировочную миску и засыпьте начинкой!

Этот материал был профинансирован Министерством сельского хозяйства США Supplemental Nutrition.

Программа помощи - SNAP.

Это учреждение предоставляет равные возможности.

