

Gruszki zapiekane z kozim serem



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17959**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 gruszki
- ser kozi capretto
- ser kozi capretto
- prażone płatki migdałów
- Kruszonka:
 - 100g masła
 - 100g cukru
 - 200g mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Gruszki przekrojęm wzdłuż na pół i wydrążyłem odrobinę miąższu. W miejsce po wydrążeniu włożyłem starty ser, uprażone płatki migdałów, namoczoną żurawinę. Przygotowałem kruszonkę : połączyłem mąkę, masło pokrojone w kostkę i cukier, wyrobiłem palcami. Zawinałem w folię, wstawiłem do lodówki.



- 2 Gruszki ułożyłem w żaroodpornej formie posypałem startą kruszonką i startym serem. Zapiekałem ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.



Twoje notatki do przepisu: