

Slasni pečeni ananas

Slatki ananas pečen u vlastitom soku s dodatkom maslaca i smeđeg šećera! Ova jednostavna poslastica zdravija je alternativa klasičnim desertima!

Sastojci:

- 1 svježi ananas
- 4 žlice maslaca
- 8 žlica Muscovado šećera

Priprema: Ananas očistite i narežite na komade željene veličine. Očišćeni ananas stavite u manji kalup za pečenje pa dodajte maslac i smeđi šećer. Ananas pecite cca 30 minuta na temperaturi od 180° C, povremeno ga promiješajte. Ako želite da ananas bude jače zapečen, pred kraj pečenja malo povišite temperaturu pećnice.

Slatki savjet: Pečeni ananas poslužite topli! Ako volite posipajte ga cimetom ili servirajte s kuglicom sladoleda od vanilije.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)