

Predivni okusi jeseni - aromatične kruške iz pećnice

Ako volite pečeno voće, isprobajte ovaj jednostavan recept za pečene kruške u umaku od smeđeg šećera i javorog sirupa. P.S. Poslužite ih tople, savršeno se slažu s kuglicom sladoleda od vanilije!

Sastojci:

- 3 kruške
- 1 žlica maslaca
- 2 žlice smeđeg šećera
- 2 žlice Maple Joe javorovog sirupa
- 1/2 žličice cimeta
- 5 žlica tople vode

Priprema: Kruške operite (ako želite ogulite im koru), prepolovite ih i očistite sredinu od sjemenki. Maslac i smeđi šećer otopite na laganoj vatri. U zdjelici pomiješajte otopljeni maslac i smeđi šećer, javorov sirup i cimet. Dodajte vodu. Kruške složite u manji kalup za pečenje tako da ona strana na kojoj je kora bude okrenuta prema gore. Prelijte ih pripremljenom mješavinom javorovog sirupa, šećera, maslaca, vode i cimeta. Kruške pecite 20-tak minuta na 200 °C, dok ne omekšaju. Kruške poslužite tople samostalno ili s malo sladoleda od vanilije s kojim se odlično slažu!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)