"Дин Флорешть"

Что нужно:

- яблоки (лучше зелёные) - 8 шт;
- творог - 200 г;
- яйцо - 1 шт;
- сахар - 1 ст. л.
- кокосовая стружка - 2 ч. л.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Вырезаем у яблок сердцевину (не доходя до низа).
3. Хорошенько смешиваем творог, яйцо и сахар.
4. Начиняем яблочки творогом.
5. Перекладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и запекаем 10-15 минут при 220 градусах.
6. Перед подачей каждое яблочко слегка присыпаем кокосовой стружкой.