

BRZOSKWINIE ZAPIEKANE Z CIASTECZKAMI AMARETTI



Składniki:

4 łyżki likieru Aperol
6 dojrzałych i soczystych
brzoskwiń
100 g migdałowych ciasteczek
amaretti

Do podania:

jogurt naturalny
słodkie kakao (kakao + cukier
puder, ewentualnie gotowa
czekolada w proszku)

Przygotowanie:

Formę do zapiekania posmarować masłem. Piekarnik nagrzać do 160 stopni. Brzoskwinie przekroić na połówki, usunąć pestki, małą łyżeczką wydrążyć trochę nadzienia (po około 2 łyżeczki z każdej połówki).

Wydrążony miąższ włożyć do miski. Ciasteczka rozkruszyć w moździerzu (najłatwiej) lub tłuczkiem, dodać do miąższu z brzoskwiń, pozostawiając około 1/4 ciasteczek do posypania po wierzchu.

Wlać likier i wymieszać. Nadzienie włożyć we wgłębienia brzoskwiń i posypać odłożonymi ciasteczkami. Ułożyć w przygotowanej formie i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 25 minut.

Podawać jeszcze ciepłe z jogurtem naturalnym i słodkim kakao. Bardzo smaczne są też z sosem karmelowym. Można przygotować więcej i przechować w lodówce, podgrzać przed podaniem.

Bona Appetita!

