Pečene kruške s cimetom

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 2 čvršće kruške
- 1 žlica K Plus maslaca
- 1 žlica meda
- 1 žlica smeđeg šećera
- 1 žličica cimeta u prahu
- Gelatissimo sladoled od vanilije
- Sjeckani orašasti plodovi

Skeniraj za prikaz na web stranici

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Kruške prerežite po dužini na pola i žličicom izdubite sredinu sa sjemenkama.

Pomiješajte otopljeni maslac, med, cimet i smeđi šećer.

Polovice krušaka poslažite u posudu za pečenje pa ih premažite pripremljenom mješavinom maslaca i začina. Okrenite tako da prerezana strana kruške bude okrenuta prema dolje. Pecite 20 minuta dok kruške ne omekšaju i preljev se ne pretvori u gusti sirup.

Poslužite ih tople uz kuglicu sladoleda od vanilije, prelijte sokom od pečenja iz posude i pospite sjeckanim orašastim plodovima.