



Tálalás: **3 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

FAHÉJAS-MOGYORÓS ZABKÁSÁVAL TÖLTÖTT SÜLT ALMA

Ha csak egy új receptet próbáltok ki ősszel, ez legyen az! Nincs az a nap, amit nem dob fel egy ilyen kényeztető reggeli. Készítsétek elő egy pörgős hétköznapra, vagy jutalmazzatok meg magatokat vele a hétvégén!

HOZZÁVALÓK

6 db piros alma

200 g görög joghurt
1,5-2 dl tej

180 g zabpehely
100 g törökmogyoró
2 ek méz

fahéj

ALLERGÉNEK

- 1 Az almák tetejét levágjuk, kivájjuk a belsejüket, a kivett részeket pedig felaprítjuk.
- 2 Összekeverjük a zabpehelyt, mogyorót, fahéjat, görög joghurtot, az almák felaprított belsejét, a mézet és tejet.
- 3 A kész tölteléket az almákba kanalazzuk.
- 4 180 fokra előmelegített sütőben 40-45 perc alatt megsütjük.
- 5 Tört törökmogyoróval, egy kis mézzel vagy akár görög joghurttal tálaljuk.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



Auchan