




## Gruszki pieczone faszerowane orzechami

 Paulina Jasińska

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

### Składniki:

gruszki - 2 szt.  
migdały - 1 garść  
orzechy włoskie - 1 garść

miód (najlepiej płynny) - 2 łyżeczka  
masło orzechowe - 2 łyżeczka  
opcjonalnie cynamon - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Gruszki myjemy, przekrawamy na pół i wydrążamy pestki.

Do miseczki wsypujemy orzechy, dodajemy miód i masło orzechowe - mieszamy. Przygotowanym farszem napelniamy gruszki i układamy je w naczyniu żaroodpornym. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni C i pieczemy przez 10-15 minut. Pilnujemy, żeby orzechy się nie przypaliły.