Jabłka w sosie imbirowym

paulina2157

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

3 porcje

Składniki:

- jabłka - 3 szt.
- rodzynki - 1/2 szklanka
- żurawina suszona - 1/3 szklanka
- imbir świeży (starty) - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- cukier waniliowy - do smaku
- żółtka - 3 szt.
- budyń śmietankowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z umytych i osuszonych jabłek delikatnie wycinamy gniazda nasienne tak aby w środku jabłka powstała dziurka. Rodzynki i suszoną żurawinę wymieszać ze sobą , napełnić nimi środki jabłek. Piec przez 10 minut w temp. 190 stopni. Mleko wraz ze startym imbirem zagotować i wystudzić. Do zimnego mleka dodać żółtka, budyń oraz cukier waniliowy, dokładnie wymieszać tak aby wszystkie składniki się połączyły. Mleko z żółtkami podgrzewany na parze tak długo aż masa będzie miała konsystencję gęstej śmietany, cały czas mieszamy. Sosem polać upieczone jabłka, podawać na ciepło.