Zapiekany makaron z owocami leśnymi

Jadowita

Polecane na: **śniadanie, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min

2 porcje

Składniki:

- ugotowany makaron (najlepiej świderki) - 3 garść
- owoce (jagody, jeżyny, maliny) - 3 garść
- śmietana 18% - 4 łyżka
- cukier kokosowy - 3 łyżka
- masło - 1 łyżka
- migdały w płatkach - 2 garść
- kilka owoców do ozdoby -
- listki mięty do ozdoby -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowany makaron wystudzić.

KROK 2: Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni na złoty kolor.

KROK 3: Makaron wymieszać z owocami.

KROK 4: Śmietanę wymieszać dokładnie z cukrem kokosowym.

KROK 5: 2 naczynia do zapiekania (moje mają średnicę ok. 11 cm) wysmarować od środka masłem.

KROK 6: Do każdego naczynia wyłożyć taką samą porcję makaronu z owocami.

KROK 7: Wierzch polać masą śmietanową i równomiernie rozprowadzić.

KROK 8: Całość posypać uprażonymi migdałami.

KROK 9: Piec około 30 minut w 180 stopniach.

KROK 10: Po upieczeniu przestudzić.

KROK 11: Podawać przybrane świeżymi owocami i listkami mięty.