Zapiekane brzoskwinie

data aktualizacji: 2021.06.25 autor: Redakcja

SKŁADNIKI:

- 1 puszka brzoskwiń
- 4 łyżki amaretto
- tłuszcz do posmarowania formy
- 100 g ciastek maślanych
- 40 g masła
- 25 g płatków migdałów

- 2 żółtka
- 50 g cukru
- 4 kulki lodów waniliowych / śmietankowych

PRZYGOTOWANIE:

Brzoskwinie odsączamy. Połówki brzoskwiń skrapiamy 2 łyżkami amaretto i układamy w natłuszczonym naczyniu do zapiekania wypukłą stroną do dołu.

Ciastka umieszczamy w woreczku do zamrażania i szczelnie zamykamy. Ciasteczka w woreczku rozdrabniamy, używając wałka do ciasta. Migdały lekko rozgniatamy. Oba składniki mieszamy z masłem, żółtkiem, cukrem i pozostałym amaretto.

Masę rozkładamy na brzoskwiniach i zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 25 minut. Podajemy na ciepło z lodami.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38916-zapiekane-brzoskwinie