



całość: 110 kcal

Brzoskwinie w sosie waniliowym

Składniki:

1 duża brzoskwinia
2 łyżki śmietanki 30%
½ łyżeczki naturalnego aromatu waniliowego lub
¼ łyżeczki miąższu z laski wanilii
½ łyżeczki ksylitolu
kilka listków mięty

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni Celsjusza. Brzoskwinie sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Przekroić, wyjąć pestkę a połówki ułożyć w żaroodpornym naczyniu i piec około 20 – 30 minut. W miseczce wymieszać śmietankę, wanilię i ksylitol. Upieczone brzoskwinie polać sosem i udekorować miętą.

POTRAWA
BEZGLUTENOWAPOTRAWA
BEZ SÓLPOTRAWA
BEZ JAJEKPOTRAWA
BEZ ORZECHÓWPOTRAWA
BEZ KUKURYDZYPOTRAWA
WEGETARIAŃSKAPOTRAWA
WEGAŃSKAPOTRAWA
BEZ DROżdZY