

Mere coapte la microunde



Mere coapte la microunde, o reteta mai simpla si de efect, zau ca nu exista!!! ☐ , cum bine zice Luci!!!!!!

Aveti nevoie doar de:

- mere
- putin zahar
- putina scortisoara
- **creme anglaise** sau budinca de vanilie mai moale (si un picut mai dulce decat o faceti de obicei)
- inghetata de vanilie (optional)
- sos caramel sau desprins din reteta asta: **dulce de leche** (optional)

Mod de preparare:

Se spala marul, se sterge si i se taie capacul. Se scobeste de seminte.

Se pune un varf de lingurita de zahar, doua picaturi de lamaie si scortisoara.

Se baga la microunde la o putere de 650 W pt doua, trei minute, pana cand marul este moale.

Cat sta in microunde, zaharul se topeste si impreuna cu zeama din mar ar trebui sa „fiarba” si sa dea pe dinafara. E normal, zaharul cand da pe dinafara va mai indulci putin marul pe capac si

laterale.

Se decoreaza dupa dorinta (cu sos caramel e nebunieeee!!!)

Eu am pus doua, trei (...douazeci ☐) linguri de **creme anglaise** pe o farfurioara, marul deasupra si inghetata chiar in mijloc!!!

A papat, din nou, Bogditzu meu de zici ca n-o vazut in viata lui mere!!! ☐

P.S. Pont pentru cei carora le repugna cuptorul cu microunde: minunatele mere se pot face si la cuptor, urmand aceiasi pasi. Bafta tuturor, la ambele variante!!!

Cateva poze:





Catre final ne-am obraznicit. Curgea crema englezeasca peste inghetata din „incheieturile” deja slabite ale marului. Nebunie! :))



Reteta preluata de la meLuce