

# Nectarine cu inghetata



Nectarine cu inghetata: un dulce pe care nu trebuie sa il ratati!!!

V-am ademenit pana acum cu nectarine **umplute cu pricomigdale** (o nebunie!!! ☹ ) si **in aluat**, asa ca acum a venit vremea sa vi le arat umplute si cu inghetata :))

Se prepara incredibil de usor si rapid, in cazul de fata fiind pregatite la cuptorul cu microunde dar le puteti face in acelasi fel si la cuptor.

Colectia noastra de retete cu nectarine pare sa nu se mai sfarseasca...dar nu cred ca nu va bucura acest aspect ☹ Noi efectiv nu ne putem plictisi de acest fruct aromat si delicios!

Nectarinul nostru este, clar, vedeta gradinii noastre ☹ Ne bucuram de el, de la primele roade, care, bineinteles, ajung intotdeauna la Bogdi :))

## Ingrediente:

- 4 nectarine sau piersici mari, bine coapte
- o lingura unt
- 4 lingurite zahar (brun)
- **inghetata de vanilie**

Sfat: puteti servi nectarinele si cu iaurt natur, indulcit cu miere ori frisca batuta.

## Mod de preparare:

Spalati bine fructele; lasati-le apoi la scurs.

Taiati in jumatate nectarinele si asezati-le intr-un vas termorezistent.

Umpleti jumatatile cu unt; presarati deasupra lor zaharul si coaceti, fara capac, la putere mare timp de 3 minute sau pana cand se infierbanta.

Serviti-le calde cu un glob de **inghetata** facuta in casa, de vanilie, in centrul fiecărei nectarine.



*Laura Sava*



*Laura Sava*