

Крисп со Праски

Потребни состојки:

За првиот дел:

- 1 кг и 300 г праски исечени на кришки
- 2 лажици лимонов сок
- 1/2 лажичка екстракт од ванила
- 3 лажици брашно
- 50 г шеќер

За вториот дел:

- 130 г брашно
- 80 г овесни снегулки
- 200 г кафен шеќер
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка цимет во прав
- 200 г путер
- 100 г бадеми кршени

Начин на подготовка:

Загрејте ја фурната на 175C.

За првиот дел:

Во поголем сад ставете ги праските, сокот од лимон, брашното, екстрактот од ванила и шеќерот и убаво измешајте ги. Ставете ги во садот за печење.

За вториот дел:

Во друг сад ставете ги брашното, овесните снегулки, кафениот шеќер, солта, циметот, бадемите и убаво измешајте ги.

Ладниот путер исечете го на помали парчиња и со рака, виљушка или во процесор за храна соединете го со смесата со брашно. Мешајте додека не се формираат ронки.

Оваа смеса ставете ја врз праските и печете 35-45 минути во зависност од фурната, или додека горниот дел добие златно кафеава боја.

Изладете го 15-20 минути и послужете го по желба но најдобро со сладолед од ванила.

Дали праските ќе ги ставите со луспа или без зависи само од вас. Јас повеќе преферирам да ја извадам лушпата. Чувствувајте се слободни да направите како што вас ви одговара.

На здравје!



Gastronomist