

GRUSZKA Z KUSKUSEM NA CHŁODNE WIECZORY



Składniki

20 g - kasza Kuskus
2 łyżka - amarantus
ekspandowany
1 łyżka - miód
10 g - słonecznik
1/2 łyżeczka - cynamon
mielony
10 g - gorzka czekolada
1 łyżeczka - płatki
migdałowe

Opis wykonania

Delikatna, aromatyczna, rozpływająca się w ustach gruszka sprawi, że spędzisz miłe wieczorne chwile.

Gotujemy kuskus przez około 5 min. W tym czasie obieramy gruszkę, kroimy na pół i usuwamy gniazda nasienne drążąc delikatnie środek. Kuskus mieszamy z amarantusem, miodem, słonecznikiem i cynamonem, a następnie wypełniamy środek gruszki i umieszczamy ją w naczyniu żaroodpornym. Gruszki zalewamy wodą (do 3/4 jej wysokości). Wstawiamy naczynie do pieca nagrzanego do 200 stopni na 20 minut. W czasie, gdy się pieką roztopiamy gorzką czekoladę w kąpieli wodnej (w razie potrzeby można dolać odrobinę mleka) i prażymy płatki migdałowe na rozgrzanej patelni. Po upieczeniu, miękką gruszkę wykładamy na talerz i polewamy roztopioną czekoladą.

Smacznego ;)