Pesca al Forno

Fırında Şeftali

4 pesche
8 cucchiai zucchero
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
1 bicchierino di latte
Mezzo bustina di panna montata

Le pesche si sbucioano bene e poi si tagliano in due si levano i semi e si mescolano insime con vaniglia e zucchero.
Poi le pesche prearate si filano nel nailone diforno (sacchetto di cucinamento di pollo)
Sopra si pizzica lo zucchero miscelato con la vaniglia. Poi si lega bene stretto nailone
Poi dolce prepaarto si mette nel forno riscaldato a 220 gradi e si cucina circa per 20 minuti .
Poi si levano dal forno e in questo momento si miscelano opanna montatat e lo zucchero.
Poi alla sopra delle pesche cucinate si mette dalla panna montata con il cuchicio.

Nota: Sopra di questa dolce si può mettere marmellata o crema anche.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 1086 | Nome della ricetta: Pesca al Forno | Storia: 08.05.2024 - 00:38