

MAŚLANE MALINY ZAPIEKANE



PRZYGOTOWANIE: **30 MIN** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **KRAKUSKI O SMAKU MAŚLANYM**

SKŁADNIKI

- Krakuski o smaku maślanym - 200 g
- 600 g mrożonych malin
- 4 łyżeczki miodu
- 4 szt. białek
- 2 łyżki cukru
- 1/2 łyżki octu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

PRZYGOTOWANIE DESERU:

1. Białka z cukrem ubij na sztywno
2. Dodaj mąkę ziemniaczaną i ocet
3. Przełóż maliny do kokilek
4. Owoce polej miodem i posyp pokruszonymi Krakuskami Maślanymi
5. Wylóż masę na owoce
6. Ukryj Krakuska Maślanego w pierzyńce z piany
7. Piecz przez 12 minut w 200 stopniach z termoobiegiem