

Кидоня псита (печеная айва)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 📖 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

- 4 айвы средних размеров
- 4 столовые ложки сахарной пудры
- 30 мл воды
- 2 столовые ложки масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Положить 4 айвы на противень и растворить 4 столовые ложки сахарной пудры в воде. Каждую айву смазать 1 чайной ложкой масла и поставить в духовку при температуре 170 о на 30-35 минут, периодически сбрызгивая соком. Затем посыпать сахарной пудрой и оставить еще на 10 минут. При желании можно подавать со взбитыми сливками.