ДЕСЕРТ

Печени круши с ванилия и канела



Печена круша с канела и ванилия, бърз и лесен плодов десерт, който се топи в устата. Подходяща за бебета, които вече са свикнали с плодовите вкусове, както и за по-големи дечица, които обичат нещо меко и ароматно след игра.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 25 мин **Порции:** 2
Възраст: От 8 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 1 добре узряла круша
- 1 ч.л. масло (по избор)
- Щипка канела
- Щипка ванилия (естествена)

Начин на приготвяне

1. Подготовка: Обелете крушата, отстранете семките и я нарежете на тънки резенчета.
2. Подреждане: Подредете резенчетата върху тава, покрита с хартия за печене.
3. Овкусяване: Поръсете с канела и щипка ванилия. По желание добавете съвсем малко масло върху резенчетата за допълнителна мекота и вкус.
4. Печене: Печете на 180°C за около 15 минути, докато омекнат.
5. Сервиране: Оставете резенчетата да изстинат леко преди сервиране.
6. По желание: Поднесете резенчетата с лъжичка натурално кисело мляко отстрани, а за по-големи деца можете да опитате с лека поръска от счукани овесени бисквитки без захар.

Съхранение

- Най-добри са пресни, но можете да ги съхранявате в плътно затворен контейнер в хладилник до 1 ден.
- Поднесете ги студени или ги затоплете съвсем за кратко преди сервиране.

Съвети

- Тази ароматна изпечена круша доказва, че вкусното не винаги означава сложно. Подходяща за най-малките, тя носи топлина и удоволствие - едновременно нежна, полезна и обичана. В натоварените дни тя е бърз начин да поднесете на детето нещо домашно и сезонно.
