ДЕСЕРТ

Сладкиш с круша и смлени орехи



Мек и сочен сладкиш с много узрели круши, банан, препечени смлени орехи и канела, сладък само от плода, без рафинирана захар. Нарязва се на малки парченца за следобедна закуска.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 40 мин **Общо:** 60 мин **Порции:** 8
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Ядки

Съставки

- 3 много зрели круши
- 1 узрял банан
- 60 гр. орехи (смлени на фино)
- 150 гр. брашно от спелта
- 2 яйца
- 150 гр. кисело мляко
- 40 гр. краве масло, разтопено
- ½ ч.л. сода бикарбонат
- 1 ч.л. канела

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и застелете малка тава с хартия за печене.
2. Препечете орехите в сух тиган на среден огън 3-4 минути, като разбърквате, докато замиришат, и ги оставете да изстинат.
3. Смелете орехите в блендер на фино брашно, без нито едно цяло парченце.
4. Обелете крушите и махнете сърцевините със семките.
5. Настържете едната круша на ситно ренде, а другите две нарежете на тънки резени.
6. Разбийте яйцата с вилица и добавете киселото мляко, маслото, намачкания на пюре банан и настърганата круша.
7. В отделна купа смесете брашното, смлените орехи, содата и канелата.
8. Добавете сухите съставки към яйчената смес и разбъркайте само до гладко тесто.
9. Изсипете тестото в тавата и подредете резените круша отгоре.
10. Печете 35-40 минути, докато клечка, забодена в средата, излезе суха.
11. Оставете сладкиша да изстине напълно и го нарежете на малки меки парченца за детето.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация оставете парчето 15 минути на стайна температура.

Замразяване

- Замразете охладения сладкиш на парчета в плътно затворен плик до 1 месец.
- Размразете при стайна температура и затоплете леко във фурна преди хранене.

Съвети

- Изберете много зрели и меки круши и банан с кафяви точици по кората, защото само те подслаждат сладкиша.
- Поднесете с лъжица кисело мляко отстрани за по-засищаща следобедна закуска.