



DESSERT

Ugnsbakade persikor

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Helg och sommarsemester, vad passar då inte bättre än mumsiga ugnsbakade persikor toppade med vaniljgrädde och pecannötter. Gott och väldigt lätt att göra!



INGREDIENSER

2 st mogna persikor
25 gram mjölkfritt smör
0.5 dl muskvadosocker (eller annan sötning)
0.5 dl pecannötter
1 dl havregrädde
1 krm äkta vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 180 grader.

2

Smält smör och socker och blanda ordentligt.

3

Dela persikorna och ta bort kärnan, doppa sedan halvorna i smör/sockerblandningen och lägg in i ugnen i cirka 20-30 minuter.

4

Vispa grädden tillsammans med vaniljpulver och låt stå i kylan medan persikorna är i ugnen.

5

Ta ut persikorna och låt svalna lite innan du lägger på en klick grädde på varje halva.

6

Toppa sedan med pecannötter och njut!