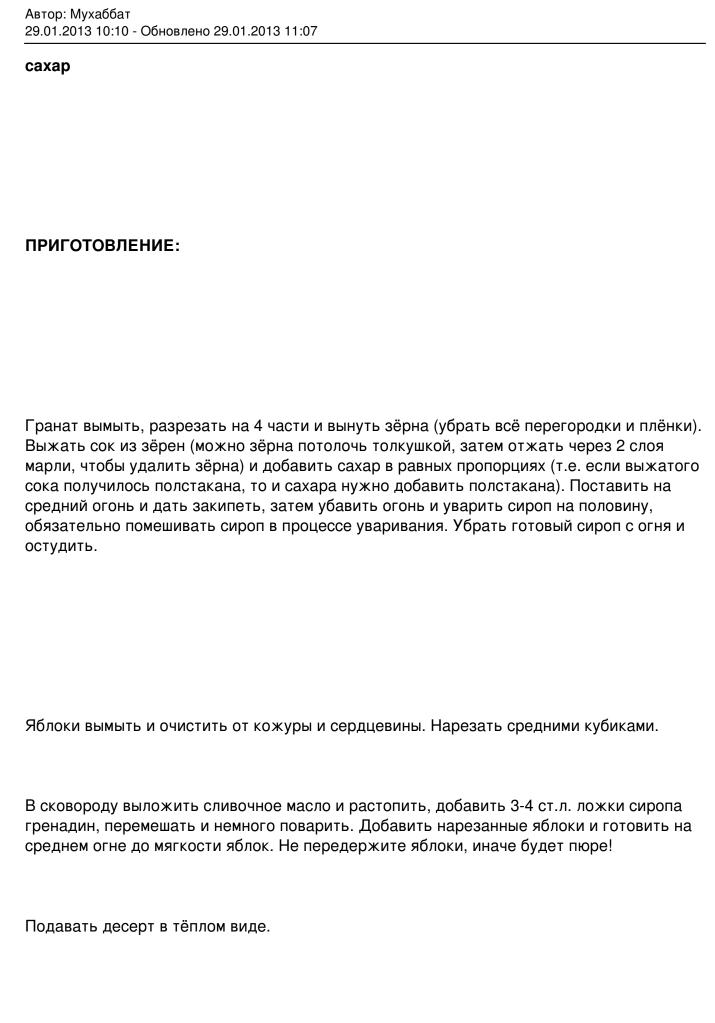


Гренадин – происходит от французского слова grenade, что означает гранат. Этот густой и сладкий сироп используется в приготовлении коктейлей для придания цвета и в качестве подсластителя. Также его можно использовать и в десертах. Яблоки в сочетании с сиропом приобретают дополнительный аромат и красивый красноватый оттенок.

Яблоки карамелизированные в сиропе Гренадин

Автор: Мухаббат 29.01.2013 10:10 - Обновлено 29.01.2013 11:07
ингредиенты:
на 2 порции:
4 кисло-сладких яблока (лучше зелёных сортов) 1 ст.л. сливочного масла
т ст.л. сливочного масла
сироп гренадин:
2 граната

Яблоки карамелизированные в сиропе Гренадин



Яблоки карамелизированные в сиропе Гренадин

