

# Pečená jablka s drobenkou a zmrzlinou

Celkový čas vaření **33 min.** 5 min. Doba přípravy **18 min.** Doba vaření **10 min.** Doba odpočinku

Nutriční hodnoty (na porci):  
**2.708 kJ / 647 kcal**

Tuky: **26,3 g** Bílkoviny: **7,8 g**  
Sacharidy: **96,5 g**

## INGREDIENCE

2 Porce

**100 g** pšeničné mouky  
**50 g** cukru  
**50 g** studeného másla  
**15 ml** Kikkoman Sójová omáčka  
přirozeně fermentovaná  
tekuté ochucovadlo  
Kůra z ½ pomeranče  
**2** jablka  
**2 špetky** skořice  
Vanilková zmrzlina, k  
podávání

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Smíchejte mouku, cukr, máslo, pomerančovou kůru a Sójovou omáčku Kikkoman, aby vznikla drobenka. Nechte 10 minut vychladit.

### Krok 2

Jablka rozkrojte napůl a odstraňte jádřince.

### Krok 3

Jablka posypte drobenkou a pečte v horkovzdušné fritéze při 180 °C 15–18 minut.

### Krok 4

Podávejte teplé s vanilkovou zmrzlinou a posypte skořicí.