



Яблочно-ежевичный крамбл



30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука — 125 г
- Ежевика — 120 г
- Сливочное масло — 100 г
- Овсяные хлопья — 75 г
- Коричневый сахар — 30 г
- Сахарная пудра — 30 г
- Яблоки — 4 шт.
- Вода — 2 ст.л.
- Мороженое, йогурт, заварной крем — для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смажьте чашу аэрогриля маслом или застелите пергаментом.

2. Очищенные яблоки нарежьте небольшими кусочками и выложите в разогретый до 170 °С аэрогриль вместе с ежевикой, водой и сахарной пудрой. Перемешайте.

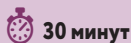
3. Готовьте 10 минут. Перемешайте и оставьте еще на 10 минут.

4. В это время вотрите размягченное сливочное масло в муку до состояния крошки. Добавьте овсяные хлопья, сахар и перемешайте.

5. Размягченные яблоки посыпьте овсяно-мучной крошкой и готовьте 10–15 минут. Подавайте десерт, полив кремом, йогуртом или добавив мороженое.



Медово-чесночные крылышки



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриные крылышки — 10 шт.
- Мед — 80 г
- Соевый соус — 2 ст.л.
- Чеснок — 1 ст.л.
- Кунжутное масло — 1 ч.л.
- Соль, черный молотый и кайенский перцы — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промойте крылышки и промокните бумажными полотенцами. Посыпьте их солью и перцем (не переборщите).

2. Выложите крылышки в чашу в 1 слой (не накладывая друг на друга) и готовьте 20 минут в разогретом до 180 °С аэрогриле, пока крылышки не подрумянятся. Единожды переверните крылышки. В это время приготовьте соус из следующего шага.

3. Смешайте мед, измельченный чеснок, соевый соус, кунжутное масло, черный и кайенский перцы. Перемешайте и прогрейте на сковороде до легкого загустения. Соус должен оставаться теплым.

4. Готовые крылышки соедините с соусом, покрывая их целиком. Подавайте горячими.

