



# ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΑ ΜΕ ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ ΚΑΙ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: 1 ΩΡΑ 10 ΛΕΠΤΑ

## Υλικά

- 4 μεσαία μήλα π.χ. Gala ή Cox
- 2 μεσαία αχλάδια π.χ. Comice ή Rocha, κομμένα στα τέσσερα
- 2 κουταλιές σούπας φρέσκα κράνμπερι
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο σε κύβους
- φύλλα φασκόμηλου για γαρνιτούρα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C (160° στον αέρα) | 350°F | αέριο στην ένδειξη 4.
2. Τακτοποιήστε τα ολόκληρα μήλα και τα κομμένα αχλάδια και τα κράνμπερι σε ένα ταψί. Βάλτε στα μήλα και στα αχλάδια κύβους βουτύρου.
3. Ψήστε για περίπου μία ώρα μέχρι να γίνουν πολύ μαλακά τρυπώντας με ένα μαχαίρι, τα μήλα πρέπει να έχουν ρυτιδώσεις.
4. Αφαιρέστε από το φούρνο και αφήστε να κρυώσουν για λίγο. Γαρνίρετε με τα φύλλα φασκόμηλου και σερβίρετε.