



## Αχλάδι στο φούρνο με σιρόπι πορτοκαλιού και μαύρης ζάχαρης

### Συστατικά

- 2 κ.σ καρύδια τριμμένα χοντρά
- 2 μέτρια αχλάδια καθαρισμένα
- 1/2 φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι
- 1 κ.σ και 1 κ.γλ καστανή ζάχαρη
- Κανέλλα
- Μια πρέζα αλάτι
- 1/4 του φλιτζανιού κομμένους αποξηραμένους χουρμάδες
- 2 κ.σ σταφίδες

### Τρόπος μαγειρέματος

- Προθέρμανε το φούρνο στου 250°C
- Άπλωσε τα καρύδια σε μια λαδόκολλα και καβούρδισέ τα στο φούρνο για 3-4 λεπτά
- Σε ένα μικρό τηγάνι βάλε το χυμό πορτοκάλι, τη ζάχαρη, την κανέλα και το αλάτι και ζέστανε σε μέτρια φωτιά να κάνει τις πρώτες μικρές φουσκάλες. Άφησε για 2 ακόμη λεπτά, ανακτεύοντας με σίρμα μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα
- Πρόσθεσε τους χουρμάδες, τις σταφίδες και τα καρύδια και κατέβασε από τη φωτιά
- Βάλε τα Αχλάδια κομμένα στη μέση με την φλούδα προς τα κάτω σε ένα ρηχό ταψάκι και κάνε μερικές τρύπες στη σάρκα τους με ένα πηρούνι.
- Ράντισε με το σιρόπι, κρατώντας 2 κουταλιές της σούπας για το σερβίρισμα
- Ψήσε τα αχλάδια για 15 λεπτά στο φούρνο
- Σέρβιρε με το σιρόπι που έχει μείνει