

Receta: Manzanas asadas al horno¹⁾ al estilo tradicional

(1) Este dulce es una buena forma para comer más fruta y además anima a cocinar en un ambiente familiar. Las manzanas asadas son un postre típico que preparaban las abuelas. Es muy simple con ingredientes fáciles de encontrar:

- 4 manzanas
- 4 cucharaditas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de canela
- 4 cucharas de vino dulce
- azúcar (para decorar)



(2) Preparación

- 1 Lava bien las manzanas, quita el corazón y las semillas, pero deja la parte de abajo para poder rellenar las manzanas después.
- 2 Mezcla el azúcar moreno, el vino y la canela. Rellena los huecos de las manzanas con esta mezcla. Deja las manzanas en una bandeja con un poco de separación entre ellas.
- 3 Hornea durante 25 minutos a 200 °C. Cuando falten 5 minutos añade un poco de azúcar para caramelizar la parte superior.
- 4 Saca las manzanas del horno, déjalas enfriar, ¡y a disfrutar!

adaptado de: www.guiainfantil.com, 22-11-2018

noot 1 las manzanas asadas al horno = gebakken appels uit de oven