BIOSÜDTIROL

Agricultora ecológica Josefine presenta: Manzanas al horno

Preparación: 45 minutos

Dificultad: bajo

Ingredientes (7 porciones)

7 manzanas Braeburn

200 g de *amaretti*

50 g de nueces

50 g de almendras

50 g de pasas sultanas

100 ml de licor Amaretto

zumo de limón

Preparación

Pelar las manzanas, quitarles el corazón y rociarlas con zumo de limón. Poner las uvas sultanas a remojar en licor Amaretto. Triturar los *amaretti* y mezclarlos con las nueces picadas y las pasas sultanas. Rellenar las manzanas con la mezcla de galletas y frutos secos y disponerlas en una bandeja untada con mantequilla. Cocer durante unos 30 minutos a 180°. Servir en platos de postre con salsa de vainilla y acompañar con una sonrisa.

La sugerencia de Josefine:

Si se usan manzanas especialmente duras, es aconsejable poner un poco de vino caliente o zumo de manzana en la bandeja para que queden blandas. ¡Buen provecho!