



**BIOSÜDTIROL**

## **Agricoltrice bio Josefina serve: Mele al forno**

Preparazione: 45 minuti

Difficoltà: facile

### **Ingredienti (per 7 persone)**

7 mele Braeburn

200 g Amaretti

50 g noci

50 g mandorle

50 g uva sultanina

100 ml liquore Amaretto

### **Preparazione**

Sbucciare le mele e svuotarle del torsolo. Irrorarle di succo di limone. Lasciar ammorbidire l'uva sultanina nel liquore Amaretto. Tritare gli Amaretti e mescolarli alle noci tritate e all'uva sultanina. Riempire le mele con il composto di biscotti e frutta secca e disporle in una teglia imburato. Cuocere per circa 30 minuti a 180°C. Disporre su piattini da dessert e servire con salsa di vaniglia, accompagnando con un sorriso.

### **Il suggerimento di Josefina:**

Se si usano mele particolarmente dure, è consigliabile mettere nella teglia del vin brulé o del succo di mela in modo che si ammorbidiscano. Buon appetito!