Manzanas asadas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 2 cdas.
Cacao amarga: 1 cda
Semillas de cardamomo: 5 Unidades
Manzana: 6 Unidades
Nueces partidas: 1/2 Taza
Azúcar orgánica: 1/2 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Canela: 1 cda
Clavo De Olor: 2 Unidades
Mermelada de frutas rojas: 3 cdas.
Pasas de Uva: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pelamos 4 manzanas, las ahuecamos con un descorazonador sin llegar al fondo
- Luego, disponemos en una fuente de horno, añadiendo en la base agua, azúcar rubia, clavos de olor y semillas de *cardamomo*
- Por otro lado, preparamos el relleno

Para ello

- Unimos en un bol, pasas de uva, nueces partidas, azúcar orgánica, canela, cacao amargo y mermelada de frutas rojas
- Integramos todo hasta obtener una pasta uniforme
- Reservamos.
- Luego, rellenamos el corazón con la preparación de pasas de uva, espolvoreamos con azúcar y canela
- Horneamos a 180° hasta que se cocinen sin perder la forma.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manzanas-asadas-2