

Manzanas asadas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: 2 cdas.

Cacao amargo: 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>