

Manzanas Asadas al Horno

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azúcar de caña: 2 cdas

Cacao Amargo: 1 cda

Cardamomo: 1 cda

Manzanas rommey: 4 Unidades

Pasas de uva rubias: 1/2 Taza

Azúcar rubia orgánica: 1/2 Taza

Canela: 1 cda

Clavo De Olor: 2 Unidades

Mermelada de cassis: c/n

Nueces: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- *Pelar* las manzanas, sacarle la parte del cabito y las semillas pero no llegar al fondo
- Colocar en una placa con agua, azúcar de caña, *cardamomo* y *clavo de olor* .

Relleno

- Mezclar azúcar rubia, nueces, pasas, canela y cacao amargo
- Por último agregar a cada una, una cucharada de la mermelada de cassis
- Cocinar en horno a 180 C ° por 30 minutos .
- Servir con queso blanco o *crema*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/manzanas-asadas-al-horno>