

Manzanas glaseadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Manzanas verdes: 6 Unidades

Azúcar: 200 grs.

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Miel: 150 grs.

Preparación de la Receta

- Pele las manzanas y rocíelas con *jugo de limón*.
- Colóquelas en una placa para horno y sobre cada *manzana* una nuez de *manteca*.
- Espolvoree con azúcar, rocíelas con vino blanco y por ultimo añada la miel.
- Cocine en horno a temperatura moderada durante 30 minutos

Presentación

- Sirva en la misma fuente.

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