Manzanas glaseadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Manzanas verdes: 6 Unidades
Azucar: 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