

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:51  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/manzanas-a-la-crema-de-almendras.html>

---

## Manzanas a la crema de almendras

### INGREDIENTES

4 manzanas.  
120 gr. de azúcar glasé.  
50 gr. de mantequilla.  
125 gr. de nata líquida.  
30 gr. de almendras tostadas y picadas

### PREPARACIÓN

Pelar las manzanas, quitarles los corazones y trocearlas en cuartos. Ponerlas en una fuente de horno a la que previamente habremos espolvoreado con azúcar glasé. Colocar el resto de la mantequilla en pequeños trozos encima de las manzanas.

Meter la fuente en el horno, previamente calentado. Según se va haciendo, se les riega en varias ocasiones con el jugo que va soltando.

Cuando falten tres minutos para alcanzar su punto, se incorpora la nata. Transcurridos, se sacan y se espolvorean las almendras picadas.