

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/manzanas-rellenas.html>

Manzanas rellenas

INGREDIENTES

4 manzanas ácidas y de buen tamaño
100 gr. de dátiles
50 gr. de almendras tostadas
2 copas de Jerez
6 cucharadas de azúcar
1 huevo

PREPARACIÓN

Pelar las manzanas, retirar el corazón y parte de la carne para poder rellenarlas.

Machacar las almendras, retirar el hueso de los dátiles y cortarlos a trocitos.

Mezclar el azúcar con el huevo batido, el Jerez, los dátiles y las almendras.

Rellenar las manzanas con esta preparación y disponerlas en una fuente resistente a1 horno.

Rociarlas con azúcar y una copa de Jerez.

Cocer en el horno moderado hasta que estén blandas.

Nota:

Se pueden acompañar adornadas con nata montada.