

# MANZANA HORNEADA A LA MENTA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

que buenas están las manzanas al horno es de los postre más sencillos de hacer y quedas más bien para todos y los niños también pero sin licor

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 KILO de MANZANAS
- 1 CUCHARADA POR MANZANA de AZUCAR
- 1 CUCHARADA POR MANZANA de CANELA
- 1 TROZO POR MANZANA de MANTEQUILLA
- GOTAS DE BRANDY
- 1 TROZO de MENTA

## Preparación:

### Paso 1

**INGREDIENTES** 1 kilo de manzanas Azúcar, canela , menta 1 trozo de mantequilla 1 gotas de licor a gusto

**ELABORACIÓN** Cortamos la manzanas por la parte de arriba , y hacemos un hueco para poder colocar la mantequilla, el azúcar, la canela en polvo y el licor yo puse unas gotas de licor de brandy y las ponemos al horno que hemos precalentado durante unos 15 minutos y servimos