Manzanas al Horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: La oveja negra **Recetizador:**

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servir las manzanas cuando aún están templadas.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 6 Manzanas
- 6 cucharaditas de Azúcar moreno
- 3 cucharaditas de Canela molida
- 6 cucharadas de Vino Dulce Lágrimas de Jabalón

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien las manzanas y retiramos el corazón, dejando la base para que no se escape el relleno.

Paso 2

Precalentamos el horno a 200º y forramos una bandeja con papel de hornear.

Paso 3

Mezclamos en un cuenco, el azúcar moreno junto con el vino y la canela. Rellenamos las manzanas con la mezcla obtenida.

Paso 4

Ponemos en el horno previamente precalentado a 200º y horneamos durante 25 minutos.