

**Creador:** La oveja negra



**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 200° 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 200° y horneamos durante 25 minutos.*