

Manzana Asada con aroma avainillado



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

Creador: Maria Mata **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Manzana asada, un postre riquísimo y fácil. No te llevará mucho tiempo d elaboración, y disfrutarás de un sabor tradicional y exquisito.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 manzana reineta
- azúcar moreno
- 1 cucharadita azucar avainillado
- Moscatel
- agua

Preparación:

Paso 1

Lavar bien las manzanas y descorazonarlas. Precalentar el horno 10 min a 180-200°C. Colocar las manzanas en una bandeja y rociarlas con una mezcla de moscatel, azúcar moreno, azúcar avainillado, canela y agua. Hornear durante unos 40 min (hasta que la manzana este dorada y nos haya cogido un color dorado amarronado). Para comer, dejarlas enfriar y rociar con la mezcla que queda como un almíbar. ¡Riquísimo!