

MANZANAS ASADAS RELLENAS DE NUECES Y PASAS

Ingredientes 4 personas

- 4 manzanas grandes
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 40 gr de uvas pasas
- 150 ml de agua caliente
- 50 gr de azúcar moreno (2 cucharadas)
- 25 gr de nueces peladas y troceadas
- 1 cucharada de margarina o mantequilla

Preparación

- 1º.** Lava y seca bien las manzanas.
- 2º.** Descorazónalas con la ayuda de un cuchillo, sin llegar a agujerear la base (para que no se salga el relleno). Agranda un poco el agujero de la superficie para poder rellenar la manzana.
- 3º.** Pon en un bol el azúcar moreno, la canela y las nueces troceadas. Pica las pasas y añádelas. Mezcla todo bien.
- 4º.** Pon las manzanas en una fuente apta para horno. Rellena las manzanas con la mezcla. Añade una pequeña porción de mantequilla/margarina sobre el relleno (una cucharada repartida entre las 4 manzanas). Vierte el agua caliente en la fuente.
- 5º.** Hornea las manzanas a 190°C con el horno precalentado durante 30-45 minutos, hasta que estén cocidas y tiernas, sin llegar a estar demasiado blandas.
- 6º.** Saca las manzanas rellenas del horno, sírvelas en una fuente y rocíalas con el jugo que han soltado. Decora las manzanas con una hoja de menta y anís estrellado.

[FUENTE:WWW.HOGARMANIA.COM](http://WWW.HOGARMANIA.COM)