

Manzana asada rellena

Un dulce tentempié para sobre el fuego

Material

- Manzanas
- Leche condensada
- Avellanas o almendras molidas
- Posiblemente chocolate
- Cuchillo
- Evtl. descorazonador / descorazonador de manzanas
- Evtl. cuchara / cortador de bolas
- Papel de aluminio
- Tazón pequeño
- Cuchara

Instrucciones

- Utiliza un descorazonador para extraer el corazón de la manzana
- Precaución: no perforar hasta el final, de lo contrario el relleno se filtrará más tarde
- Si no tiene un descorazonador, utilice un cuchillo de podar o una navaja
- Ahueca un poco más la manzana (por ejemplo, con una navaja o un cortabolas
- Mezclar la leche condensada con los frutos secos molidos (avellanas o almendras) en un bol pequeño
- Añade unos trocitos de chocolate si quieres
- Vierte la mezcla en la manzana ahuecada
- Envuelve la manzana con papel de aluminio y colócala en las brasas
- Hornear

Fuentes

- Foto: Jungschar Henggart