Mela ripiena al forno

Una dolce merenda per il fuoco

Materiale

- Mele
- Latte condensato
- Nocciole o mandorle triturate
- Possibilmente cioccolato
- Coltello
- Corona invtl. /corona mela
- Evtl. paletta/tagliapalle
- Foglio di alluminio
- Bicchiere piccolo
- Cucchiaio

Istruzioni

- Utilizzare un carotatore per rimuovere il torsolo dalla mela
- Attenzione: non forare fino in fondo, altrimenti il ripieno fuoriuscirà in seguito
- Se non si dispone di un corer, utilizzare un coltello multiuso o un coltellino
- Ridurre ancora un po' la mela (ad esempio, con un coltellino o un tagliapalle)
- Mescolare il latte condensato con le noci tritate (nocciole o mandorle) in una piccola ciotola
- Aggiungere qualche pezzetto di cioccolato, se gradito
- Versare il composto nella mela scavata
- Avvolgere la mela con un foglio di alluminio e metterla nella brace
- Cuocere

Fonti

- Foto: Jungschar Henggart