Maçã recheada e assada

Um lanche doce para o fogo

Material

- Maçãs
- Leite condensado
- Avelãs ou amêndoas moídas
- Possivelmente chocolate
- Faca
- Possível descaroçador / descaroçador de maçã
- Colher / cortador de bolas, se necessário
- Folha de alumínio
- tigela pequena
- Colher

Instruções

- Remova o caroço da maçã usando um cortador
- Cuidado: não corte até o fim, caso contrário, o recheio vazará mais tarde
- Se não houver um descaroçador disponível, use uma faca de corte ou uma faca de saco
- Esvazie um pouco mais a maçã (por exemplo, com uma faca de saco ou um cortador de bolas)
- Misture o leite condensado com nozes moídas (avelãs ou amêndoas) em uma tigela pequena
- Misture alguns pedaços pequenos de chocolate, se necessário
- Despeje a mistura na maçã oca
- Embrulhe a maçã em papel-alumínio e coloque-a nas brasas
- Asse

Fontes

- Foto: Jungschar Henggart