

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



MELE CARAMELLATE

al forno

- * 4 mele renette
- * Miele
- * Noci
- * Nocciole
- * Uvetta
- * Cannella
- * Zucchero di canna

Prendete le mele e lavatele accuratamente, asciugatele ed eliminate il torsolo centrale.

Mettete in una ciotola un po' di miele con noci e nocciole sbriciolate, aggiungete l'uvetta e la cannella.

Introdurre l'impasto al centro delle mele, spolverare con zucchero di canna.

A questo punto infornare a 200° per circa 15 minuti.

Una volta sfornate avrete delle ottime mele caramellate da offrire calde e dorate per un'ottima colazione o per un dessert veloce e nutriente.