

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele al forno con mirtilli selvatici

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 8 mele
- 1 tazza di mirtilli selvatici
- ½ tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Estraiete il torsolo dalle mele fresche, riempiate i buchi con i mirtilli miscelati allo zucchero ed infornate.

Versate dell'acqua nella teglia per evitare che le mele si brucino.

Spolverizzate le mele con dello zucchero a velo.