

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele al forno con sciroppo di vaniglia

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8-10 mele
1/3 tazza di noci
3/2 tazza di zucchero
vaniglia
cannella a piacere
50g di burro

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e svuotare accuratamente le mele. Preparare un ripieno di burro montato, $\frac{3}{4}$ di tazza di zucchero, noci schiacciate e cannella. Riempire le mele e metterle in una teglia unta, versarci 1-2 cucchiaini di acqua ed infornare a temperatura moderata. Servirle fredde, addolcite con dello sciroppo fatto con una tazza di zucchero, 1 tazza di acqua e vaniglia.

NOTE

Questa stessa ricetta può essere utilizzata per le pere e le mele cotogne.