

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mele ripiene di noci ed amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 3 mele rosse
- 10 noci
- 6 amaretti
- cannella
- burro
- 3 cucchiari di zucchero
- vino moscato
- 1 goccio di Cognac
- 3 scorzette di limone.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:





2 Togliere il torsolo alle mele con lo scavino.

Prendere gli amaretti e sbriciolarli.

Tritare finemente un po' di cannella se si utilizza la stecca.

Amalgamare il tutto con un po' di burro.



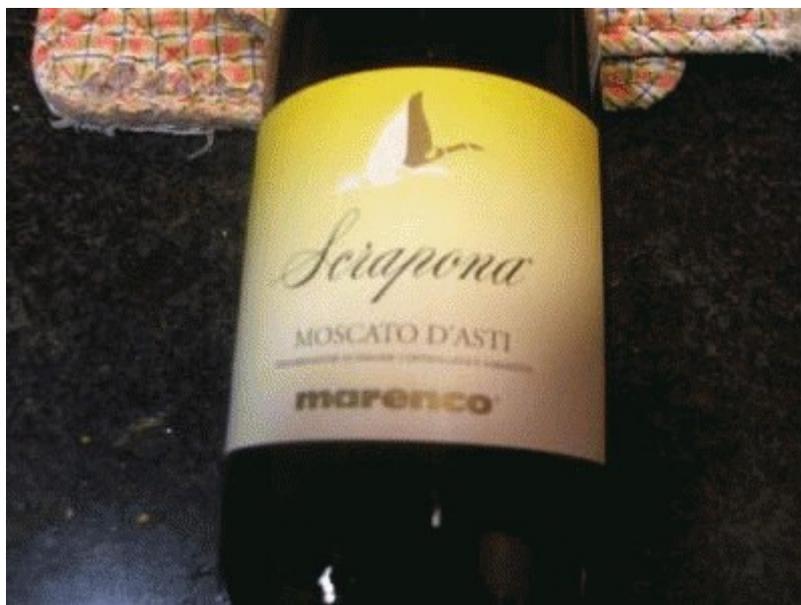
3 Farcire le mele con il composto ottenuto.



4 Metterle in una casseruolina di giusta misura, spolverizzate con 3 cucchiari di zucchero.



5 Unire vino moscato sufficiente alla cottura.



- 6 Se si vuole aromatizzare ulteriormente, dopo una decina di minuti di cottura, unire un goccio di cognac e tre buccette di limone.



7 Portare a caramello bruno e servire.

