

# Manzanas asadas rellenas de frutos secos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 
- 



## Comentario nutricional

La manzana reineta es un variedad de manzana de sabor dulce con un toque ácido muy empleada para la elaboración de repostería. Junto con el vino oloroso, el zumo de limón y las especias, queda una receta llena de sabor y aroma.

## Modo express

1. Mezcle los frutos secos, el vino, la canela, la nuez moscada y el azúcar; tritúrelos.
2. Lave las manzanas y corte una rodaja en la parte del tallo para hacer una base donde se sostengan. Vacíelas con una cucharilla para que adquieran forma de vaso, procurando que las paredes no queden demasiado finas. Deseche el corazón y pique la pulpa. Riegue tanto la pulpa como las manzanas vaciadas con el zumo del limón.
3. Incorpore la pulpa a la mezcla de frutos secos y rellene las manzanas con este preparado. Disponga un cuadradito de mantequilla sobre cada manzana.
4. Meta un trozo de papel antiadherente en la cubeta y coloque las manzanas dentro. Espolvoree 2 cucharadas de azúcar por encima de todo.
5. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 30 minutos.
6. Aquí tienes el vídeo de la receta: