

Manzanas moscovitas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 27 '
- 4



Comentario nutricional

Lave siempre la fruta muy bien y cómla con piel. De esta manera se obtiene el beneficio de un mayor aporte de fibra, vitaminas y minerales.

Modo express

1. Lave las manzanas y pártalas por la mitad. Vacíelas con una cucharilla hasta que adquieran forma de vaso, pero procure que las paredes no queden demasiado finas.
2. Deseche el corazón y pique la pulpa de la manzana. Úntela con el polvo de almendras, la mermelada, la canela y la mitad del azúcar. Rellene las

manzanas con esta preparación.

3. Coloque un trozo de papel antiadherente en el fondo de la cubeta y ponga sobre él las manzanas rellenas con un poco de mantequilla. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 27 minutos.
4. Deje enfriar las manzanas fuera de la cubeta. Mientras tanto, monte las claras con el azúcar hasta formar un merengue firme.
5. Cuando las manzanas estén templadas, disponga el merengue encima y caramelícelo con un quemador.