

# Manzanas glaseadas con caramelo

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Para reducir las grasas saturadas y aumentar la cantidad de ácidos grasos omega3, puede sustituirse la mantequilla por aceite de oliva.

## **Modo express**

1. Pele las manzanas, pínchelas con un cuchillo, úntelas con la mantequilla derretida y rebócelas en azúcar.
2. Meta un trozo de papel antiadherente en el fondo de la cubeta y sitúe encima las manzanas. Rocíelas con la mantequilla sobrante (derretida) y con una cucharada de azúcar.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 20 minutos. Sírvalas bañadas con el caramelo líquido.