



## MANZANAS HORNEADAS CON NUEZ

### Ingredientes:

- 1½ taza de nueces en mitades
- 1taza de azúcar refinada
- 1 taza de AZÚCAR MASCABADO
- 2 cucharaditas de canela, molida
- ½ barra de mantequilla derretida (45g)
- ¼ de taza de jugo de naranja (60 ml)
- 6 manzanas peladas y rebanadas
- Crema batida o helado para acompañar

**Horno precalentado a 180°C.**

### Procedimiento:

1. Licua las nueces con los dos tipos de azúcar y la canela. Mezcla con la mantequilla y el jugo de naranja hasta integrar por completo. Reserva.
2. Coloca en un refractario para hornear ligeramente engrasado una capa de manzanas, encima coloca un poco de la mezcla de nuez repite el mismo procedimiento hasta terminar con los ingredientes. Tapa con papel aluminio.
3. Hornea por 45 minutos o hasta que las manzanas estén suaves. Retira del horno y ofrece con helado o crema batida.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 10 minutos |
| <b>Tiempo de Horneado:</b>    | 45 minutos |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 4          |