



MANZANAS HORNEADAS CON QUESO COTTAGE

Ingredientes:

- 4 piezas manzana verde sin corazón
- 100 ml vino blanco
- 1 cucharadita canela en polvo
- 20 gr miel de abeja
- 20 gr mantequilla en cubitos
- 4 piezas clavo de olor
- 200 gr queso cottage light
- Papel aluminio

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla el vino blanco con la canela y la miel.
2. Coloca cada una de las manzanas sobre papel aluminio y vierte sobre ellas un poco de la mezcla anterior. Pon un clavo de olor por cada manzana y un trozo de mantequilla. Envuelve.
3. Hornea a 180 °C durante 30 minutos.
4. Enfría y sirve con queso cottage, un poco de miel y un poco de canela en polvo.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4