



## 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.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4