



## MANZANAS RELLENAS

### Ingredientes:

- 4 manzanas gala
- ½ paquete de queso crema (95 gr)
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- ¼ cucharadita de canela en polvo

### Para el crumble:

- ½ taza de harina de trigo
- 1/8 taza de azúcar mascabado
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- 30 gr de mantequilla

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Corta la parte superior de las manzanas (la tapa) y saca el relleno hasta  $\frac{3}{4}$  partes.
2. Pica el relleno (sin las semillas) y las tapas de las manzanas. Mezcla con el queso, el azúcar y la canela en polvo.
3. Rellena las manzanas y colócalas en una charola cubierta con papel encerado.
4. Para el crumble, mezcla la harina con el azúcar y la canela. Añade la mantequilla y mezcla con los dedos hasta que se integre y tenga una consistencia arenosa.
5. Coloca el crumble sobre las manzanas y hornéalas por 20 minutos.
6. Sirve y ofrece. Puedes acompañarlas con helado de vainilla.
7. Sirve y ofrece.

---

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