



MANZANAS HORNEADAS CON SALSA DE CARAMELO

Ingredientes:

- 4 manzanas verdes, limpias y descorazonadas
- Canela en polvo, la necesaria
- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de crema para batir
- ½ taza de nuez, picada

Horno Precaentado a 160°C.

Procedimiento:

1. Coloca las manzanas en una charola y espolvorea con la canela. Hornea durante 30 minutos o hasta que estén cocidas.
2. En un sartén funde la mantequilla y añade el azúcar cocina a fuego bajo durante 3 minutos, procurando que el azúcar no se queme, añade la crema para batir.
3. Mezcla con un batidor de globo y continúa cocinando durante 3 minutos, retira del fuego y sirve las manzanas bañando con la salsa de caramelo y espolvoreando con la nuez.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4