

Mele speziate

al forno



Per questa ricetta ti serviranno:

- mele fresche
- cannella in polvere
- chiodi di garofano
- miele q.b
- 1 cucchiaino di Martini bianco o rum
- noci
- pinoli
- nocciole
- uvetta
- succo di limone
- zucchero a velo

Qualche consiglio pratico:

- Potete preparare il ripieno e riempire la mela un giorno prima. Lasciatela insaporire tutta la notte, cuocerà meglio e sarà molto più saporita.
- Le mele più adatte per questa preparazione sono quelle che mantengono la forma anche ad alte temperature, come ad esempio la Golden delicious e la Granny smith.

Lavate la mele e tagliate la parte superiore. Togliete via il picciolo delle mele e anche una parte della polpa tagliandola a pezzetini. Spruzzate le mele svuotate e pulite con il succo di limone, compresa la parte superiore. Preparate il ripieno unendo in una ciotola le vostre mele a pezzetini con la cannella, le noci, i pinoli e le nocciole, aggiungete un cucchiaino di Martini, il miele e l'uvetta. Mescolate bene e fate macerare il tutto. Dopo 15 minuti riempite le mele e poi infilateci i chiodi di garofano per dare una nota intensa al vostro dolce, Dopodiché coprite le mele e appoggiatele sulla carta da forno. Infornate a 170 °C per 40 minuti. Servite il vostro dessert delizioso ben caldo e decorato con il mix di zucchero a velo e cannella.

Buon appetito!