

POSTRE

Manzanas al Horno

- 6 manzanas sin corazón y en rodajas
- 1/3 taza de azúcar blanca
- 3 cucharadas de harina
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de clavo de olor molido
- 1/2 taza de pasas
- 1/2 taza de nueces picadas, opcional
- 1/4-1/2 taza de leche o jugo de manzana

Pre caliente el horno a 350°. Rocíe un molde para hornear de 2 cuartos con aceite en aerosol antiadherente

Coloque las manzanas en un tazón grande. En un tazón pequeño, mezcle el azúcar, la harina, la canela, la nuez moscada y clavo de olor. Revuelva la mezcla de especias en las manzanas hasta que se distribuya uniformemente. Mezcle suavemente las pasas y las nueces. Vierta en un plato preparado. Vierta la leche o jugo de manzana sobre la mezcla de manzana.

Hornear en horno precalentado durante 45 a 60 minutos o hasta que estén blandas y burbujeantes. Dejar enfriar un poco antes de servir.

Adaptado de www.allrecipes.com