



MANZANA AL HORNO CON MIEL Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2-4 manzanas grandes
- Miel, al gusto
- 3 tazas de queso doble crema La Villita
- Nueces, al gusto
- 1 taza de granola
- Gotas de jugo de limón, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Las recetas que llevan pocos ingredientes y que no requieren del horno son mis favoritas y no dudo que también se convierta en una de las tuyas, amiga.

Cortamos las manzanas por la parte superior y rascamos su interior con ayuda de una cuchara. Puedes rociarlas con un poco de limón para evitar que se oxiden.

En un tazón colocamos el queso, la granola, el relleno de la manzana, y algunas nueces troceadas, revolvemos.

Rellenamos cada manzana con la mezcla previamente elaborada. Ahora colocamos nuestras manzanas en un recipiente apto para hornear y las colocamos en 180°C, retíralas una vez que se vean suaves y la mezcla luzca homogénea. Retiramos, servimos y las bañamos con hilos de miel por encima de cada una.

¡Deliciosas!