



BIOSÜDTIROL



Agricoltrice bio Josefina serve: Mele al forno.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (per 7 persone)

- 7 mele Braeburn
- 200 g Amaretti
- 50 g noci
- 50 g mandorle
- 50 g uva sultanina
- 100 ml liquore Amaretto

Preparazione

Sbucciare le mele e svuotarle del torsolo. Irrorarle di succo di limone. Lasciar ammorbidire l'uva sultanina nel liquore Amaretto. Tritare gli Amaretti e mescolarli alle noci tritate e all'uva sultanina. Riempire le mele con il composto di biscotti e frutta secca e disporle in una teglia imburato. Cuocere per circa 30 minuti a 180°C. Disporre su piattini da dessert e servire con salsa di vaniglia, accompagnando con un sorriso.

Il suggerimento di Josefina

Se si usano mele particolarmente dure, è consigliabile mettere nella teglia del vin brulé o del succo di mela in modo che si



BIOSÜDTIROL

ammorbidiscano. Buon appetito!