



L'agricoltrice bio Sissy propone: Mele al Forno con Ripieno di Marzapane al Miele e Salsa al Miele e Vaniglia

Tempo di preparazione: 15 minuti, più tempo di cottura: 50 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti (5 mele al forno)

Per le mele

- 5 mele Natyra®
- 30 g di noci
- 60 g di marzapane al miele (Rapunzel)
- Un piccolo pezzo di burro

Per la salsa al miele e vaniglia

- 1 tuorlo d'uovo
- 60 g di miele millefiori
- 500 ml di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Bourbon
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato



- 30 g di amido di mais

Preparazione

Per le mele

Preriscaldare il forno a 160°C, modalità statica.

Lavare le mele e rimuovere il torsolo con l'aiuto di un tagliapasta rotondo.

Tritare le noci. Tagliare il marzapane in pezzi grandi e mescolarlo con le noci. Riempire le mele con questo composto. Mettere le mele ripiene in una teglia da forno e aggiungere un piccolo pezzo di burro sopra il ripieno. Cuocere nel forno preriscaldato a 160°C, modalità di cottura statica, per circa 50 minuti sulla griglia più bassa.

Per la salsa alla vaniglia: Mescolare bene gli ingredienti con una frusta e portare ad ebollizione, mescolando brevemente. Far raffreddare leggermente (così si addenserà) e servire calda con le mele al forno! Servire con un sorriso!

Il consiglio di Sissy

Mettere il marzapane rimanente in una scatola ermetica e conservarlo in frigorifero. Durerà praticamente per sempre.