

3 Οκτωβρίου 2015

Γειωστά μήλα με καρυδόπινα



Υλικά:

6 μέτρια μήλα golden

½ κούπα καρυδόψιχα

½ κούπα ξανθές σταφίδες

κανέλα σε σκόνη

¼ κούπας κονιάκ

6 κ.γ. ζάχαρη

50 γρ. φυτική μαργαρίνη λιωμένη

Εκτέλεση:

Πλένουμε τα μήλα και αφαιρούμε τα κουκούτσια χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι.

Ύστερα μεγαλώνουμε την τρύπα προσέχοντας όμως μην φτάσει στην άλλη πλευρά.

Χαράζουμε περιμετρικά τα μήλα με ένα κοφτερό μαχαίρι.

Σ" ένα μπολ αναμιγνύουμε την καρυδόψιχα, τις σταφίδες, την κανέλα, τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη και γεμίζουμε με το μίγμα τα μήλα.

Τα τοποθετούμε σε αντικολλητικό ταψί και τα περιχύνουμε με το κονιάκ.

Σκεπάζουμε τα μήλα με αλουμινόχαρτο και τα ψήνουμε για μισή ώρα περίπου μέχρι να μαλακώσουν.

Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και τα ψήνουμε λίγο ακόμα μέχρι να πάρουν χρώμα.

Πηγή:ikypros.com