

Γειμιστά μήλα με καρυδόπιχα



Υλικά:

6 μέτρια μήλα golden

½ κούπα καρυδόπιχα

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 καρυδόπιχα, 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