

Manzana cocida merengada

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

80 gr Almendras — molidas

50 gr Azúcar

5 cucharada/s Azúcar glass

1 Canela en rama

2 Claras de huevo

2 cucharada/s Mantequilla

500 gr Manzanas

3 cucharada/s Miel

ELABORACIÓN

Mantequilla + canela + manzanas peladas y en dados. Saltear 2 min. + el azúcar, remover y, cuando empiecen a tomar color, + la miel.

Dejar entibiar, quitar la ramita de canela y poner en un molde de paredes altas (O mejor, en individuales, tipo ramequines).

Montar las claras a p de n con 2 c de azúcar glass. Mezclar con las almendras molidas. Verter sobre las manzanas y meter al horno 170°, 15 min., o hasta que la superficie esté dorada.

Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

La he visto en la revista Comer bien de septiembre y me pareció buena, fácil y rápida.