

Manzanas asadas (Copa manzanas)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
2	Manzanas — verdes
60 gr	Azúcar
40 gr	Azúcar invertido — o miel
30 gr	Mantequilla
	Limonas
	Sal

ELABORACIÓN

Las manzanas pelamos y cortamos en cuadrados y sacamos bolitas con un sacabollos, las rociamos con el limón para que no se oxiden. Ponemos el azúcar al fuego a caramelizar, añadimos el azúcar invertido y la mantequilla, añadimos las manzanas y una pizca de sal, las salteamos pero las dejamos al dente.