

Manzanas asadas (Copa manzanas)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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 cuadraditos y sacamos bolitas con un sacabolas, 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.