

Sült alma Nutella[®]-val

Könnyű

1 h 0 minimum



Hozzávalók

4 adaghoz:

4 puha alma (Boskoop vagy Cox Narancs fajták)

50 g puha vaj

90 g kristálycukor

½ teáskanál (1 g) fahéj

30 g mazsola

50 g mogyoró, durvára vágva

100 ml almalé

¼ citromlé

60 g Nutella[®]

Lépések:



1

Melegítsük fel a sütőt 180°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középpólsba.

Vágjuk le az almák tetejét, és tegyük el őket későbbre. Vágjuk ki a magházat és egy kicsit az alma húsból, majd helyezzük az almákat tepsire.



2

Egy kis tálban keverjük össze a vajat 70 g cukorral, a fahéjjal, a mazsolával és a mogyoróval.

Ezzel a keverékkel töltünk meg minden almát.



3

Egy kis lábasban melegítsük fel az almalevet a citromlével és a maradék cukorral, majd csepegtessük az almákra.

Szorosan takarjuk le a tepsit alufóliával és süssük 25 percig.

Vegyük le a fóliát, és tegyük vissza az almákra a levágott felső részt. Süssük még újabb 10 percig.

**4**

Vegyük ki az almákat a sütőből, hagyjuk őket kicsit hűlni, töltsük meg mindegyiket 15 g Nutella®-val és így tálaljuk.