



ENVIADO POR

Lucida

ON

18/08/2020



Keine Stimmen

Manzana asada rellena



Un dulce tentempié para sobre el fuego

Material

- Manzanas
- Leche condensada
- Avellanas o almendras molidas
- Posiblemente chocolate
- Cuchillo
- Evtl. descorazonador / descorazonador de manzanas
- Evtl. cuchara / cortador de bolas
- Papel de aluminio
- Tazón pequeño
- Cuchara

Instrucciones

- Utiliza un descorazonador para extraer el corazón de la manzana
- Precaución: no perforar hasta el final, de lo contrario el relleno se filtrará más tarde
- Si no tiene un descorazonador, utilice un cuchillo de podar o una navaja
- Ahueca un poco más la manzana (por ejemplo, con una navaja o un cortabolas)
- Mezclar la leche condensada con los frutos secos molidos (avellanas o almendras) en un bol pequeño
- Añade unos trocitos de chocolate si quieres
- Vierte la mezcla en la manzana ahuecada
- Envuelve la manzana con papel de aluminio y colócala en las brasas
- Hornear



Fuentes

- Foto: Jungschar Henggart

Weitere Informationen

Categorías

Juegos y actividades

Etiquetas

Fuego

Receta

Cocinar

Comida

Al aire libre

Edad

No hay datos disponibles.

Número de participantes

No hay datos disponibles.

Biblia

Falta esta información.

Duración

No hay datos disponibles.

Material

Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos

No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt

Contenido

Categorías

Etiquetas

Edad

Número de participantes

Biblia

Duración

Material