



MANZANAS A LA CANELA CON LIMÓN Y CREMA

Ingredientes

- 5 Manzanas grandes partidas en gajos con cáscara
- 5 Cubos bien pequeños de mantequilla
- 5 Cucharaditas de azúcar
- 2 Pizcas de canela en polvo
- 2 Limones
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® refrigerada 200 ml
- Papel metálico

Preparación

1.- Acomoda cada manzana partida sobre un cuadrado de papel metálico de más o menos 20x20 cm. En la superficie, espolvorea la azúcar granulada y acomoda el trozo pequeño de mantequilla.

2.- Espolvorea la canela en polvo y finalmente agrega un toque de ralladura y jugo de limón. Cierra cuidadosamente dejando las puntas hacia arriba y acomódalos en los bordes de las brasas, deja estos paquetitos allí durante 20 minutos como mínimo y no más de 30 min. La idea es que en este tiempo la fruta se cocine y caramelicen sus azúcares.

3.- Una vez listo, retira cuidadosamente de las brasas con la ayuda de una tenaza, déjalos enfriar bien y al momento de servir agrega una porción de crema larga vida NESTLÉ® batida con una cucharada de azúcar flor y disfruta.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	217 Kcal
Proteínas:	1.3 g
Grasa Total:	11.4 g
Colesterol:	33 mg
H. de Carbono:	29.6 g
Fibra Dietética:	3,6 g
Sodio:	23 mg