

# Crema de manzanas al horno



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min  
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/crema-de-manzanas-al-horno>

## Preparación

Enjuague cuatro manzanas más grandes y hornee en el horno en una bandeja para hornear. Luego pele las manzanas, retire los granos, triture las manzanas blandas y mézclelas con el requesón.

Sazone con miel, azúcar de vainilla y agregue las pasas. Ponga la nata en tazones y espolvoree con nueces picadas.

## Ingredientes

- 4 unidad/es Manzana
- 120 gramo/s Requesón
- 2 cucharada/s Miel
- 4 cucharada/s Nueces picadas
- 3 cucharada/s Uva pasa
- 0,5 paquete/s Azúcar vainillada

## Categorías

Alemana , Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Visitas, Postre, Dulces

