

# Manzanas rellenas



Para elaborar este delicioso postre son necesarios los siguientes ingredientes:

- *6 manzanas lavadas*
- *150 gramos de requesón*
- *2 cucharadas de trocitos de orejones de melocotón*
- *2 cucharaditas de miel*
- *Canela en polvo*

En primer lugar, se preparan las manzanas, lavándolas y secándolas cuidadosamente antes de extraer su corazón, poniendo atención para que no se abran. Se coloca con el hueco hacia arriba sobre una bandeja apta para introducir en el horno. Luego, se mezclan bien el requesón, los trocitos de orejones y las dos cucharaditas de miel. Y con la pasta resultante se rellenan los huecos de las manzanas que antes ocupaban sus corazones.

Se introduce la bandeja con las manzanas en el horno precalentado a temperatura moderada y se deja que cuezan hasta que estén blandas. Al retirar las manzanas del horno, se espolvorean con la canela en polvo y se dejan enfriar antes de servir. Son exquisitas algo templadas, aunque hay quien las prefiere frías o muy calientes, depende de los gustos de cada cual.