TODO EBOOK / COLECCIÓN PRÁCTICA

Dulces para compartir

12 postres de cocina doméstica, con cantidades y pasos claros



Imagen de ambientación generada con IA; no es una fotografía de una receta probada.

Fabiola López Pizarro · FLP Asesorías

Guía digital en español · Consulta práctica · Edición 2026

PREPARACIÓN 01

Manzanas al horno con nueces

4 mitades rellenas | 40 min orientativos

PREPARA

- 2 manzanas medianas, unos 360 g
- 35 g de nueces picadas
- 20 g de pasas
- 15 g de azúcar
- 20 ml de agua
- 1 g de canela

PASO A PASO

1. Calienta el horno a 180 °C y lava las manzanas bajo agua corriente. Córtalas por la mitad y retira el corazón con una cucharita, sin perforar la base.

2. Mezcla nueces, pasas, azúcar y canela. Distribuye en las cuatro cavidades, sin colmar en exceso.

3. Pon las mitades en una fuente pequeña y vierte el agua solo en el fondo. Hornea unos 25-30 minutos, hasta que un cuchillo entre con facilidad en la pulpa.

4. Deja templar unos minutos y sirve una mitad por persona. Si quedan, pásalas a un recipiente bajo y refrigera pronto.

Alérgenos: nueces

Conservación: Refrigerar en recipiente cerrado a 4 °C o menos; consumir en 3 días como límite editorial prudente, no como vida útil validada.

Las manzanas de distinto tamaño requieren tiempos diferentes; verifica la pulpa antes de retirar.