

Mele Boskoop al forno

Ingredienti

- 4 mele Boskoop (possibilmente di dimensioni simili)
- 15 cucchiai di mandorle in polvere
- 3–4 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 4 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di mandorle a lamelle
- 200 ml (ca. 14 cucchiai) di succo di mela
- burro
- zucchero a velo

Da servire con

- un Ice Cider, Pinnacle
- un succo di mela freddo

Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica (calore superiore e inferiore) e imburrare leggermente una pirofila.
2. Non sbucciare le mele. Lavarle semplicemente e rimuovere il torsolo con un levatorsoli o un cucchiaino. Importante: le mele devono rimanere intere e chiuse alla base.
3. Per il ripieno, mescolare in una ciotola le mandorle macinate, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la panna fino a ottenere un composto umido.
4. Disporre le mele nella pirofila e riempirne il centro con il composto di mandorle. Premere leggermente senza compattare troppo. Cospargere la superficie con alcune mandorle a lamelle. Versare il succo di mela intorno alle mele: questo le renderà più succose.
5. Cuocere in forno per 35–40 minuti, finché le mele saranno tenere e la superficie leggermente dorata.
6. Togliere le mele dal forno e disporle sui piatti. Spolverizzare con un po' di zucchero a velo e aggiungere ancora un po' di panna sopra.

Consigli

- Le mele si mangiano direttamente con il cucchiaio, senza bisogno di tagliarle a tavola.
- Questo dessert può essere servito tiepido oppure caldo.

Associazione svizzera dei paraplegici