

Manzana asada rellena de praline y chocolate



ELABORACIÓN:

Pelamos y descaroizamos las manzanas, las rellenamos de praline y las bañamos con un almíbar elaborado con el azúcar moreno.

Asamos en el horno a 180° durante 30 minutos.

Calentamos la leche y añadimos la cobertura picada elaborado una salsa espesa de chocolate.

Servimos las manzanas cubiertas con la salsa de chocolate.

Para 4 personas:

- 4 manzanas Reineta (Canada)
- 100 grs de cobertura de chocolate
- 200 grs de leche
- 200 grs de praline
- 100 grs de azúcar morena

