Receta de Manzanas Rellenas de Helado

07 Oct 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico y fácil de preparar, si queréis mezclar lo nutritivo y lo delicioso en un mismo plato, os recomiendo que preparéis estas **Manzanas Rellenas de Helado**, resultan deliciosas y podéis hacerlas con el helado que más os guste.

Ingredientes

- Manzanas verdes o rojas (cuatro o más según comensales)
- Azúcar (media taza)
- Helado de vainilla, chocolate, nata etc, el que más os guste
- Nata líquida (media taza)
- Nueces o cacahuetes triturados para decorar (25/30 grs)

Modo de Preparación

1. Lavar las manzanas y retirar un trozo de la parte superior
2. Vaciar el contenido interior, dejando el espacio suficiente para una bola de helado
3. Disolver el azúcar a fuego medio con un poco de agua, mover hasta que esté oscuro, después retirar del fuego y añadir la nata sin dejar de mezclar
4. Colocar una bola de helado, del sabor que más os guste, en el interior de la manzana y cubrir con el caramelo caliente
5. Decorar con las nueces picadas y servir a continuación
6. Podéis sustituir el caramelo por sirope de chocolate
7. Servir y....buen provecho!!!