

CANNAMELA

Mele e arance al forno



Ingredienti

- 1 arancia
- 3 mele
- 30g miele
- 1 stecca cannella in stecche CANNAMELA
- 90g panna fresca
- 10g zucchero a velo
- 1 sacchetto forno Cuki



Porzioni
3 persone



Portata
Dolce



Tempo
5 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
250*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavare l'arancia e tagliarne 3 fettine.
- 2 Lavare le mele.
- 3 Aprire il sacchetto forno Cuki.
- 4 Porre nel sacchetto forno Cuki le fette di arancia.
- 5 Adagiare sulle fette le mele.
- 6 Aromatizzare con una stecca di **cannella in stecche CANNAMELA** e il miele.
- 7 Chiudere il sacchetto con l'apposito legaccio e porre il sacchetto nel forno a 180° per 60 min circa. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 8 Quando la frutta sarà cotta, sfornare e aprire il sacchetto facendo attenzione alla fuoriuscita del vapore.
- 9 Servire la frutta con la panna zuccherata semimontata.