

28 Φεβρουαρίου 2023

Μήλα ψητά στον φούρνο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

8 μήλα κόκκινα, φιρίκια ή άλλου είδους

8 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
1/2 κούπα λικέρ
1 φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ
1/2 κούπα καρυδόπιχα ψιλοκομμένη
1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
1 κούπα φυτική κρέμα ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα μήλα από τη φλούδα τους και με το ειδικό εργαλείο ανοίγουμε μία τρύπα στη μέση βγάζοντας τα κουκούτσια τους. Τοποθετούμε τα μήλα σε ταψάκι και ρίχνουμε το λικέρ. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη, τα καρύδια και την κανέλα και μ' ένα κουταλάκι γεμίζουμε τις τρύπες των μήλων. Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μία ώρα περίπου σκεπασμένα με αλουμινόχαρτο. Πριν τα βγάλουμε, τα ραντίζουμε με ένα φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ και αφού κρυώσουν, χτυπάμε τη φυτική κρέμα να γίνει σαντιγί. Την αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο, γαρνίρουμε τα μήλα και σερβίρουμε.

Με τον ίδιο τρόπο μπορούμε να κάνουμε και κυδώνια ή αχλάδια. Η μόνη διαφορά είναι ότι τα κόβουμε σε ροδέλες και ρίχνουμε το καρύδι, όταν γαρνίρουμε τη σαντιγί. Η συνταγή μπορεί να εκτελεστεί και χωρίς τη σαντιγί.

Η συνταγή είναι από το βιβλίο:

[Τα Αλάδωτα - Συνταγές με Βάση το Ταχίνι, που επιμελήθηκε η Γερόντισσα Φεβρωνία ηγουμένη της Ιεράς Μονής Τιμίου Προδρόμου Σερρών.](#)

Πηγή: monastiriaka.gr