

ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ

Μερίδες: 1



ΥΛΙΚΑ

- 1 μέτριο μήλο κατά προτίμηση Bramley
- 1 κουταλιά ξηρά φρούτα όπως (σταφίδες, μύρτιλα, μούρα κλπ)
- 1 κουταλιά μέλι
- 12g βούτυρο
- 30ml (2 κουταλιές) κρύο νερό

ΣΚΕΥΗ

- μαχαίρι
- επιφάνεια κοπής
- apple corer ή melon baller
- ποτήρι
- κουτάλι σούπας
- πυρίμαχο σκεύος
- σπάτουλα τρυπητή

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Ζέστανε το φούρνο στους 200° C.
2. Πλύνε και σκούπισε τα μήλα.
3. Αφαίρεσε το κοτσάνι με το melon baller από κάθε μήλο. Αντικατέστησε τη βάση κάθε μήλου με ένα μικρό κομματάκι από το κοτσάνι, έτσι ώστε να μην τρέχει η γέμιση στη συνέχεια.
4. Χάραξε τα μήλα με το μαχαίρι στη μέση γύρω γύρω.
5. Γέμισε κάθε μήλο με τα ξηρά φρούτα και βάλε μια κουταλιά μέλι στην επιφάνεια του καθενός.
6. Βάλε το βούτυρο στην κορυφή κάθε μήλου.
7. Πρόσθεσε το νερό και ψήσε τα στο φούρνο για 45 περίπου λεπτά.
8. Αφαίρεσε το πυρίμαχο σκεύος από το φούρνο χρησιμοποιώντας πιάστρες για να μην καείς και με μία σπάτουλα βάλε κάθε μήλο σε ένα μπολάκι σερβίροντάς τα με παγωμένες μπάλες παγωτό βανίλιας όσο είναι ζεστά.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>