MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Manzanas tipo cheesecake

15min · 2 raciones · 294 kcal

Ingredientes

- Manzana reineta
- **1** huevo
- **1 cda.** queso crema
- Queso
- Ralladura de limón
- Canela
- Unos trozos de queso brie

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. Vaciamos el interior de las manzanas (si es con un descorazonador, mejor), pero sin llegar hasta abajo.
2. En un bol mezclamos el huevo con queso crema, canela y ralladura de limón, y mezclamos hasta integrar.
3. Añadimos la mezcla al interior de las manzanas y las llevamos a la airfryer 15 minutos a 185°.
4. Antes de meterlas a cocinar, añadimos unos trozos de queso brie a las manzanas.

RECOMENDACIONES

Se puede dejar preparada y, a la hora de comer, darle el último calentón.

Hecho con CookNest