Teresa



POSTRES · VEGÀ

Pomes al forn amb xocolata

45min · 6 racions · 184 kcal

Ingredients

- **6** pomes (petites)
- **150 ml** de suc de poma o de sidra
- **25 g** de galetes
- **30 g** de xocolata negra
- **30 g** de bastonet d'ametlla

PER RACIÓ

Proteïnes	2,3 g
Greixos	5,8 g
Hidrats	34 g
Fibra	5,5 g

Elaboració

1. Escalfar el forn a 200 graus (ventilador a 180 graus)
2. Traure el peduncle i tallar una tapa de cadascuna de les pomes
3. Buidar les pomes sense foradar la part inferior, treient la part central
4. Col·locar les pomes i les tapes les unes al costat de les altres en una safata de forn, amb el suc de poma
5. Picar la galeta i la xocolata, barrejar-ho amb l'ametlla i omplir les pomes
6. Tapar les pomes amb la seva part superior i fixar-les amb uns escuradents
7. Coure al forn calent sobre una reixeta al terç inferior del forn durant 40-50 minuts
8. Servir tèbies amb salsa de caramel o una bola de gelat de vainilla

RECOMANACIONS

Es poden acompanyar amb galetes, neules, gelat de vainilla, etc. També es poden acompanyar amb gelat, amb nata o amb alguna galeta.

Fet amb CookNest