

Manzanas al horno con pasas y pacanas

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite	2 cucharadas de chispas de chocolate (opcional)
2 cucharadas de azúcar moreno	2 manzanas golden medianas
1 cucharadita de canela	2 cucharadas de jugo de limón
3 cucharadas de pacanas picadas	1/2 taza de agua
3 cucharadas de pasas	2 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Precaliente el horno a 375 °F (191 °C). En una sartén, caliente el aceite y el azúcar moreno hasta que estén ligeramente caramelizados. Añada los frutos secos, la canela y las pasas hasta cubrir. Retire del fuego y deje enfriar.
2. En una bandeja de horno pequeña y poco profunda, mezcle el agua y 2 cucharadas de azúcar y reserve.
3. Corte las manzanas por la mitad y saque el corazón.
4. Pinte las manzanas con jugo de limón y rellénelas suavemente con una mezcla de nueces pacanas.
5. Coloque las manzanas en la bandeja de horno con agua y hornee durante 30 minutos o hasta que estén blandas.
6. Sírvalas calientes. Rinde 4 porciones.

Baked Apples with Raisins and Pecans

Ingredients:

2 tablespoons oil	2 tablespoons chocolate chips (optional)
2 tablespoons brown sugar	2 medium golden delicious apples
1 teaspoon cinnamon	2 tablespoons lemon juice
3 tablespoons pecans, chopped	½ cup water
3 tablespoons raisins	2 tablespoons sugar

Directions:

1. Preheat oven to 375°F. In skillet, heat oil and brown sugar until slightly caramelized. Add nuts, cinnamon, and raisins to coat. Remove from heat and let cool.
2. In small shallow baking dish, mix water and 2 tablespoons of sugar and set aside.
3. Cut apples in half and remove core.
4. Brush apple flesh with lemon juice and gently stuff them with pecan mixture.
5. Place apples in baking dish with water and bake for 30 minutes or until soft.
6. Serve warm. Serves 4.