

Mere la cuptor cu nucă – Rețetă super aromată și foarte gustoasă – E o nebunie, nu alta!



Am preparat o variantă de mere coapte extrem de aromate și delicioase. Combinând mărul, nuca, biscuiții cu unt, scorțișoara și coniacul, obții un amestec excepțional, pe care îl recomand cu toată căldura.

Mere la cuptor cu nucă



Insist: dacă dispui de **mere și nuci**, această rețetă de **mere coapte la cuptor** este ideală pentru tine. Este o rețetă cu mere, **simplică și accesibilă**, ce necesită puține ingrediente, iar **rezultatul este de-a dreptul impresionant**.

- 8-10 mere mărime medie/mare
- 100 g biscuiți cu unt
- 200 g miez de nucă
- 100 g zahăr
- 1 linguriță de scorțișoară pudră
- 15-20 ml coniac, vin ars, sau whisky

1. Ia 100 grame de biscuiți cu unt și mărunțește-i într-un

mixer până când ai o combinație de bucăți mai mari și mai mici.



Pregătirea amestecului pentru umplutură:

1. Într-un castron mai mare, adaugă 200 grame de nucă și 100 grame de zahăr peste biscuiții mărunțiți.
2. Adaugă o linguriță rasă de scorțișoară pudră.



3. Toarnă 15 mililitri de coniac (sau whisky, dar nu țuică sau pălincă pentru că trebuie ceva aromat).
4. Amestecă totul bine.



Prepararea merelor:

1. Scobește cotorul merelor pentru a îndepărta semințele și a crea un spațiu pentru umplutură.
2. Poți folosi o lingură sau un dispozitiv special de scos cotorul.



3. Ia compoziția pregătită anterior și îndeas-o în măr, asigurându-te că umpli bine spațiul scobit.
4. Așază merele într-o tavă pregătită pentru copt.
5. Coace merele la cuptor între o oră și două ore, în funcție de cât de tari sunt merele.



6. La jumătatea timpului, scoate tava din cuptor și toarnă sucul acumulat pe fundul tăvii peste mere.

