

# Manzanas rellenas

## 4 porciones

### Ingredientes

4 manzanas verdes Granny Smith  
4 cucharadas de **SUCRALIGHT**  
**POLVO**  
½ taza de pasas de uva  
1 cucharadita de canela en polvo  
¼ taza de nueces picadas  
½ taza de vino blanco seco  
1 taza de agua  
1 cucharada de **SUCRALIGHT**  
**POLVO** para el agua

### Elaboración

Ahucamos las manzanas sin pelar y rellenos el hueco con una mezcla de pasas de uva, canela, **SUCRALIGHT**, nueces y vino. Apretamos este relleno para que quede compacto y ponemos las manzanas en recipiente para horno con el agua de fondo. Rociamos con una cucharada más de **SUCRALIGHT** sobre el agua y cocinamos en horno a 200° hasta que las manzanas estén tiernas, cuidando de que no se abran. Si hace falta, agregamos un poquito más de agua. Retiramos y servimos las manzanas tibias, rociadas con el jugo que quedó en el recipiente.



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías
42.3	2.1	5.9	232

