

Mantega per greixar

8 albercocs en meitats i sense os

4 cullerades d'ametlles laminades

4 cullerades de mel

1 mica de nou moscada

Mantequilla para engrasar

8 albaricoques en mitades y sin hueso

4 cucharadas de almendras laminadas

4 cucharadas de miel

1 pizca de nuez moscada

Preescalfar el forn a 200 ° C

Tallar els albercocs en meitats i retirar l'os de la fruita

Greixar un motlle o recipient per forn i col·locar els albercocs amb el costat tallat cap amunt

Escampar les ametlles i regar la mel sobre els albercocs

Enfornar de 12 a 15 minuts o fins que estiguin tous i les ametlles daurades

Un cop llestos, retirar-los de l'forn i deixar-los refredar.

Opcional, es poden servir amb gelat

Precalentar el horno a 200°C

Cortar los albaricoques en mitades y retirar el hueso de la fruta

Engrasar un molde o recipiente para horno y colocar los albaricoques con el lado cortado hacia arriba

Esparcir las almendras y regar la miel sobre los albaricoques

Hornearlos de 12 a 15 min o hasta que estén blandos y las almendras doradas

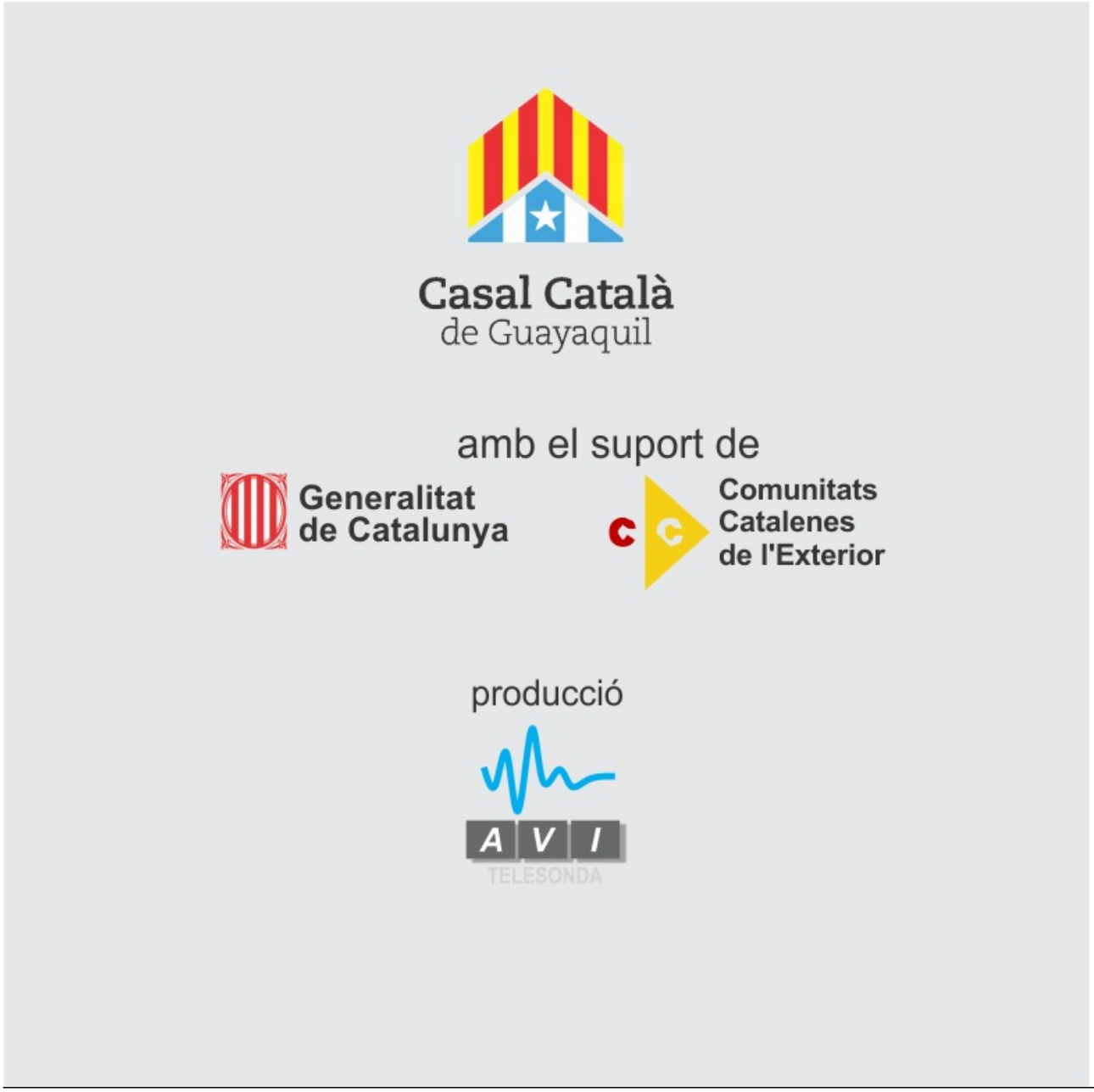
Una vez listos, retirarlos del horno y dejarlos enfriar.

Opcional, se pueden servir con helado

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/albercocsambmelalforn{/gallery}

{youtube}Vzt2d_H767g{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA


Albercocs amb mel al forn
Cuina i Xat
cuina mediterrània
amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría
octubre
diumenge 24
11:00
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV