

1 mela cioccolato fondente liquore dolce si prende una bella mela della qualità che preferite, si toglie il torsolo agendo da una parte sola, si introduce un pezzetto di cioccolato fondente e si avvolge con carta stagnola, si mette in forno per la cottura. Si può arricchire il sapore al momento di servirla innaffiando con un liquore dolce. una variante consiste nel tagliare le mele a metà , scavare il torsolo, inserire il cioccolato, disporre in una teglia e spolverare con zucchero che caramellerà in cottura. postato da **Kaa**