# Manzanas al vapor con helado de mascarpone casero



**Consejo del chef**

Servir con una quenelle de helado de mascarpone.

## Raciones para 4

- ❏ **3** Manzanas reineta
- ❏ **100 gr** Mantequilla
- ❏ **60 gr** Azúcar moreno
- ❏ **1 Cdita** Canela
- ❏ **½ Cdita** Nuez moscada
- ❏ **1 Cdita** Esencia de vainilla
- ❏ **250 gr** Queso mascarpone
- ❏ **250 gr** Leche condensada
- ❏ **200 ml** Nata para montar
- ❏ **1 Cdita** Esencia de vainilla

1. Para el helado de mascarpone: Mezclar el mascarpone y la leche condensada. Montar la nata y añadir poco a poco a la mezcla de mascarpone, mezclando con una espátula para evitar que la nata montada se baje. Añadir esencia de vainilla y verter esta mezcla en un recipiente con tapa y llevar al congelador.

2. Pelar las manzanas y cortarlas en gajos. Introducir al horno con función vapor durante 20 minutos. En una olla, fundir la mantequilla y agregar el azúcar. Remover hasta que se disuelva y añadir las especias.

3. Mezclar la manzana asada con la mezcla de mantequilla y cocinar 10 minutos más en el horno con calor arriba y abajo.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/manzanas-vapor/