

GRATÉN DE MANZANA Y AVENA CON SALSA DE VAINILLA

Gratén

Ingredientes:

5 manzanas golden

100 g de mantequilla

100 g de azúcar moreno

3 dl de copos de avena

½ kg de harina de trigo

canela molida



Preparación:

Descorazonar, pelar y cortar en gajos las manzanas

Colocar los gajos en una bandeja de asar

Espolvorear la canela molida

Derretir la mantequilla en una sartén

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar bien

Repartir la avena sobre las manzanas en la bandeja

Hornear a 200 grados unos 30 minutos.

Salsa de vainilla

Ingredientes:

4 dl de leche

1 huevo

1 cda de harina de maíz

1 vaina de vainilla

50 g de azúcar

Preparación:

Partir la vaina de vainilla por la mitad con un cuchillo

Raspar las semillas y poner en una cazuela con la leche y el resto de los ingredientes

Poner al fuego, remover hasta que salgan los primeros borbotones y apartar

Verter en un recipiente, tapar con *film* de cocina y dejar enfriar en la nevera

Servir muy fresca sobre el gratén recién hecho

Videoreceta:

<https://www.youtube.com/watch?v=4jbLDYZ6xH8>

INSTITUTO
IBEROAMERICANO
DE FINLANDIA