

## Mere coapte cu sos de vanilie



Usor

### Ingrediente:

4 mere roșii  
100 g nuci măcinate mai grosier  
50 g zahăr  
scorțișoară  
coajă de lămâie sau portocală rasă  
50 g unt  
1 portocală  
1 plic Cr&egraveme Olé cu gust de vanilie Dr.Oetker  
300 ml lapte rece  
100 ml smântână dulce

### Mod de preparare:

Merele de spală, se curăță de sâmburi, fără însă a le tăia. Se amestecă nucile cu unt, zahăr, scorțișoară și coaja de lămâie sau portocală.

Cu această compoziție se umplu merele și se așază într-un vas de yena.

Se prepară sosul de vanilie, amestecând cu mixerul, plicul de Cr&egraveme Olé cu gust de vanilie, cu cei 300 ml lapte rece și 100 ml smântână dulce.

Se introduc merele la cuptor pentru aproximativ 15 minute, treapta 2-3.

Se toarnă pe farfurie sosul de vanilie, peste se pune 1 măr copt, iar peste măr se mai toarnă puțin sos.

Se ornează cu felii de portocale.

Sugestie: Dacă doriți, pentru o coacere uniformă puteți îmbrăca merele în folii de aluminiu.