**Manzanas al horno rellenas**

Este postre simple y reconfortante celebra la temporada navideña con la fragancia abundante de manzanas horneadas, nueces y una pizca de canela y pimienta de Jamaica. Asegúrate de preparar lo suficiente para todos: el aroma tentador llenará tu hogar con un gentío curioso por probar esta delicia.

#### Ingredientes

* **4** manzanas (ve consejos)
* **½ taza** de dátiles picados sin semilla
* **¼ de taza** de nueces pecanas
* **1 cucharadita** de extracto de vainilla
* Canela para espolvorear
* Pimienta de Jamaica para espolvorear
* Semillas de granada o frutos rojos

#### Preparación

* 1. Precalienta el horno a 400 grados F (200 grados C).
* 2. Corta las manzanas por la mitad y saca sus semillas.
* 3. Combina los dátiles, las nueces y el extracto de vainilla en un envase hondo.
* 4. Rellena las manzanas con la mezcla de dátiles y nueces y espolvorea las especias por encima.
* 5. Hornea durante 20 a 30 minutos o hasta que las manzanas estén blandas. Ten cuidado de no quemar las nueces.
* 6. Para crear un plato festivo, adorna con semillas de granada o frutos rojos.

#### Consejos Para Cocinar

* 1. Las mejores variedades de manzana para esta receta incluyen Granny Smith, Fuji, Honeycrisp y Pink Lady. No recomiendo las manzanas Red Delicious, ya que su sabor es demasiado suave y la textura de la manzana no se mantiene bien cuando se calienta.
* 2. Para alternativas creativas, prueba esta receta con peras en lugar de manzanas o nueces de nogal en lugar de nueces pecanas.