

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Charlotte di mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

800 g mele renette  
100 g zucchero  
100 g burro  
5 cucchiaini marmellata di albicocche  
vaniglia  
pancarré.

### PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le mele sbucciate e tagliate a fettine con 50 g di burro, la vaniglia e qualche cucchiaino di acqua, fino ad ottenere una purea. Togliere dal fuoco e dopo 10 minuti circa aggiungere la marmellata foderare uno stampo con fette di pancarré intrise in 50 g di burro fuso e riempire con il composto di mele.  
Cuocere in forno a 220° per 40 minuti.