

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert di mele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 mele
- 60 g burro
- 150 g zucchero
- 2 tuorli
- 1/2 bustina lievito
- 200 g farina
- 1 tazza latte
- 2 cucchiari rhum
- 2 albumi montati a neve

PREPARAZIONE

1 Tagliare a spicchi le mele. Lavorare il burro con lo zucchero, unire i tuorli, il lievito, la farina, il latte, il rhum e gli albumi.

Disporre l'impasto in una tortiera imburrata, distribuirvi le mele e cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.