

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce con cioccolato, semi di papavero e mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

200 g di semi di papavero  
160 g di burro  
140 g di zucchero a velo vanigliato  
160 g di cioccolato fondente  
5 uova  
2 mele  
1/2 bustina di lievito per dolci  
1 cucchiaio raso di farina.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Come prima cosa, montare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema morbida e spumosa.





**3** Aggiungere i tuorli uno ad uno continuando a montare bene il tutto.



**4** Unire la cioccolata fusa, non troppo calda, un poco alla volta, sempre continuando a montare il tutto.



- 5 Unire il lievito e la farina. Il composto che deve risultare sempre cremoso e leggermente spumoso.



- 6 Amalgamare i semi di papavero



7 ed, infine, delicatamente, un po' per volta, le chiare a neve.



8 Versare il composto nella teglia e ricoprire con fettine di mela.



9 Infornare a 200°C per 10minuti, quindi, abbassare a 180°C per un'ora circa.

