

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fantasia di mele

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

4 mele golden  
100 g panna fresca  
400 g lamponi surgelati  
1 cucchiaio miele  
1 limone  
rhum  
burro  
zucchero a velo  
zucchero

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a rondelle le mele dopo aver tolto il torsolo. Disporle, leggermente sovrapposte, in una pirofila unta di burro. Spruzzare con il rhum e spolverizzare con lo zucchero, coprirle con alluminio e metterle in forno caldo a 200°C per 6 minuti.

Frullare i lamponi con il succo di 1/2 limone e il miele.

Versare questo puré sulle mele e rimetterle in forno per 5 minuti. Decorare le mele

fredde con panna montata con zucchero a velo.