

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.