

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele alla Biera?cie

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 8 mele
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiaino di burro
- 1 cucchiaino di farina di patate
- ½ tazza di latte
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di uvetta
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- cannella

PREPARAZIONE

- 1 Estraiete il torsolo dalle mele e riempite il buco creato con il composto dolce che si ottiene come segue: versate la farina di patate nel latte in ebollizione, portate nuovamente ad ebollizione, aggiungete, quindi, l'uvetta, lo zucchero ed il burro.
Fate raffreddare il composto, aggiungete le uova e la cannella e mescolate bene.
Mettete le mele farcite con questo composto in una teglia con un po' d'acqua e infornate.