

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele di mamma

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELE 4

ZUCCHERO

MIELE

PREPARAZIONE

1 Lavare e togliere il torsolo alle mele, sistemarle intere in una teglia da forno.



- 2 Riempire il vuoto lasciato dal torsolo con il miele, spalmare un po' di miele anche sui bordi esterni cosicchè, quando distribuirete lo zucchero questo rimarrà incollato alla mela.



- 3 Mettere in forno ben caldo a 220°C per circa 1 ora, finché saranno ben cotte e la buccia risulti croccante.



4 Irrorare con il succo caramellato che si sarà formato sul fondo della teglia.