

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Moelleux con fondente di mele

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL FONDENTE

200 g di mele pulite
2 uova
20 g di zucchero di canna
60 ml di panna
1 bustina di vanillina
15 g di fecola di patate
60 g di burro.

PER IL MOELLEUX

200 g di burro
130 g di zucchero
4 uova
3 - 4 mele a fettine
1 cucchiaino di lievito per dolci
170 g di farina
un pizzico di cannella.

Un poco di zucchero a velo per decorare

PREPARAZIONE

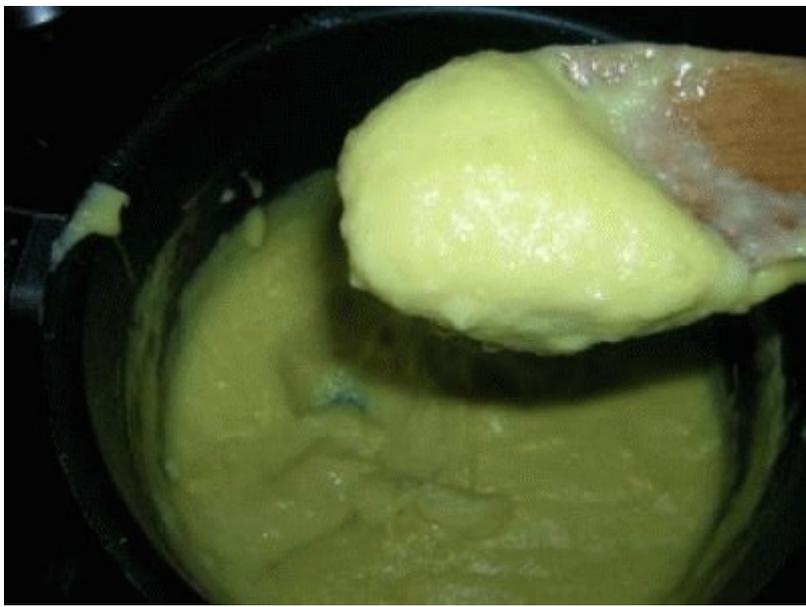
- 1 Tagliate le mele a dadini e mettetele in una casseruola con lo zucchero di canna, fate caramellare ed unite 100 ml di acqua.



- 2 Quindi, lasciate evaporare e frullare la frutta con il frullatore, formando una purea.



- 3 Ponete la crema sul fuoco e lasciate addensare, mescolando continuamente.



4 Per l'impasto: mettete in una ciotola il burro morbido e lo zucchero.



5 E montare a crema, fino ad avere una massa spumosa e gonfia. Unite un uovo alla volta e continuare a montare.



6 Unite la farina setacciata con il lievito.



7 A questo punto avrete tutti gli ingredienti pronti.



8 Imburrate ed infarinate una tortiera quadrata di 24 cm per lato, versate metà impasto e livellate bene.



9 Coprite con il fondente di mele.



10 Coprite con le fettine di mele e spolverizzate con un pizzico di cannella.



11 Completate con il resto dell'impasto.



12 Infornate a 180°C per 30 minuti, coprite con carta di alluminio e cuocete altri 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Cospargete con dello zucchero a velo.



