

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte di mele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

800 g mele renette
100 g zucchero
100 g burro
5 cucchiari marmellata di albicocche
vaniglia
pancarré.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le mele sbucciate e tagliate a fettine con 50 g di burro, la vaniglia e qualche cucchiaino di acqua, fino ad ottenere una purea. Togliere dal fuoco e dopo 10 minuti circa aggiungere la marmellata foderare uno stampo con fette di pancarré intrise in 50 g di burro fuso e riempire con il composto di mele.

Cuocere in forno a 220° per 40 minuti.