

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce in cocotte alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 mele renette
succo di un limone
4 uova
2 bicchieri di zucchero
3 bicchieri di farina
1 bicchiere di panna
1 bustina di lievito per dolci
una noce di burro per la cocotte.

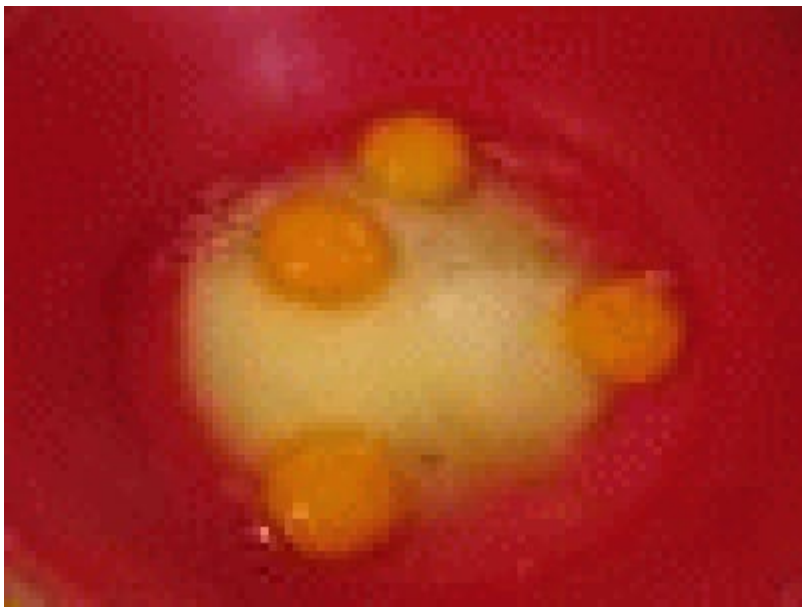
PREPARAZIONE



- 2 Sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili e mettetele in una ciotola con il succo del limone.



- 3 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



4 Montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



5 Aggiungete la farina setacciata insieme con il lievito.



6 Infine aggiungete il latte.



7 Montare ancora qualche minuto.



8 Imburrate la cocotte e mettete sul fondo le mele.



9 Coprite con il composto.



10 Chiudete la cocotte con il coperchio.



11 Infornate a 190°C per 60 minuti. Lasciate intiepidire e servite.



NOTE

La cocotte è un classico recipiente della cucina francese, ovale o rotondo, a pareti spesse con coperchio, adatto anche alla cottura in forno.