

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sformato dolce di mele

di: *olli69*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

MELE 4  
ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola  
FARINA 4 cucchiari da tavola  
MARGARINA 50 gr  
SUCCO DI LIMONE 1  
LATTE INTERO  
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine  
CANNELLA 1 cucchiaino da tè

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare le mele a pezzetti io in questo caso ne ho usate 6



- 2 Appena tagliate spruzzarle con del succo di limone e poi unire un cucchiaio di zucchero e uno di farina bello colmo per ogni mela, poi un pezzetto di margarina e un pizzico di lievito.



- 3 Mescolare bene tutti gli ingredienti e poi unire un goccino di latte quanto basta per fare sì che la parte secca si attacchi alle mele, a piacere unire un po di cannella.



- 4 Mescolare molto bene il composto e poi versarlo in una teglia da forno o foderata di carta forno o imburrata e infarinata.



- 5 Infornare lo sfornato a forno caldo 180°-170° dipende sempre dal vostro forno, è cotta appena raggiunge un colore bello dorato.



6 Quando è calda è un po' tenera anche se dipende tutto dalle mele usate, appena fredda si compatta si serve con una spolverata di zucchero a velo.

