

Cuciniamo insieme... le torte e biscotti!



[Golosi scrigni di mele]

TEMPO DI PREPARAZIONE = 10 MINUTI
+ TEMPO COTTURA



Ingredienti

- 1 mela
- 1 cucchiaio da minestra
di marmellata di albicocca
- 1 o 2 amaretti piccoli
- 1 noce e 1 madorla tritate
- 2 chicchi di uva sultanina

Preparazione

1. Prendi la mela e togli il torsolo
2. Sbriciola l'amaretto, la noce e la mandorla
3. Mettili in una terrina e aggiungi la marmellata e l'uvetta mescolando delicatamente
4. Riempi la mela con il composto ottenuto
5. Avvolgila con la carta argentata come se fosse un fazzoletto, senza schiacciarla troppo
6. Inforna per 30/40 minuti a 180°C

Trucchetto

Se vuoi rendere la tua mela più golosa, aggiungi due cucchiai di panna montata.

