



Mele economiche - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert - frutta fresca - mele - marmellata

Ingredienti:

4 - Mele Uguali

4 Cucchiaini - Burro

3 Cucchiaini - Marmellata

Preparazione:

Praticate un buco alle mele con lo scavino per togliere benissimo il torsolo. Nel buco che si sarà formato mettete una nocciola di burro e due cucchiaini di marmellata a piacere. Collocate le mele in una pirofila, versate sul fondo due dita di acqua e ponete nel forno già caldo a 180 gradi. Quando le mele saranno cotte, la buccia tenderà a seccare e rompersi. Lasciate in forno le mele finché sono fredde, poi servitele subito.

Tempo: 40 minuti.

