

TORTINE DI MELE

Ingredienti:

1 confezione di pan carré,
mele renette 1 kg.,
150g. di zucchero,
100g. di burro,
una bustina di vaniglia,
marmellata di albicocca,
2 cucchiai di pangrattato.

Sbucciare e tagliare a spicchi le mele dopo averle private dei torsoli.

Cuocerle in pochissima acqua con lo zucchero e la vaniglia fino a renderle tenere.

A parte, in un tegame antiaderente, sciogliere il burro, unire il pangrattato e farvi rosolare da entrambe le parti il pan carré.

Preparare le "tortine disponendo le mele sulle fette dorate di pane.

Spolverare con zucchero a velo e servire su un piatto da portata ben caldo.