

CHARLOTTE DI MELE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di mele renette,
- 100 g di zucchero,
- 100 g di burro,
- 5 cucchiaini di marmellata di albicocche,
- vaniglia,
- pancarrè.

Cuocere le mele sbucciate e tagliate a fettine con 50 gr di burro, la vaniglia e qualche cucchiaino di acqua, fino ad ottenere una purea.

Togliere dal fuoco e dopo 10' circa aggiungere la marmellata Foderare uno stampo con fette di pancarrè intrise in 50 gr di burro fuso e riempire con il composto di mele.

Cuocere in forno a 220° per 40'.