

Mele Nel Nido

Sbucciate le mele, eliminate il torsolo con l'apposito scavino e disponetele in una pirofila imburrata. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto diventa bianco e spumoso. Amalgamatevi a poco a poco la farina setacciata, un pizzico di sale e due cucchiari di latte. Montate gli albumi a neve soda e incorporateli al composto. Versate l'impasto intorno alle mele, facendo attenzione a non ricoprirle del tutto. Riempite il foro centrale delle mele con abbondante marmellata di lamponi e un fiocchetto di burro. Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 45 minuti circa o fino a quando la superficie è dorata. Ritirate dal forno, lasciate intiepidire, disponete le mele sul piatto da portata, servite.

Ingredienti

6 Mele Renette
125 G Farina
75 G Zucchero
2 Uova
50 G Burro
Marmellata Di Lamponi
2 Cucchiari Latte
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 55 minuti.