

Charlotte di mele

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

800 g mele renette

100 g zucchero

100 g burro

5 cucchiaini marmellata di albicocche

vaniglia

pancarré

Preparazione

Cuocere le mele sbucciate e tagliate a fettine con 50 g di burro, la vaniglia e qualche cucchiaino di acqua, fino ad ottenere una purea. Togliere dal fuoco e dopo 10 minuti circa aggiungere la marmellata. Foderare uno stampo con fette di pancarré intrise in 50 g di burro fuso e riempire con il composto di mele. Cuocere in forno a 220 gradi per 40 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>