

Mele a forno



Ingredienti

- 6 mele
- 3 cucchiaini di mandorle tritate
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 limone
- 6-7 biscotti secchi
- cannella in polvere
- poco sale

Invece delle solite mele...

Levate il torsolo alle mele senza rovinarle.

Tritate i biscotti con le mandorle, la scorza grattugiata del limone e un cucchiaino di zucchero.

Con questo composto farcite le mele che metterete in una teglia con il fondo ricoperto da un leggero strato di acqua.

Spolverate le mele con il restante zucchero mescolato ad un pizzico di cannella e uno di sale e infornate a 180° per circa mezz'ora.

Servite calde.

Nota dell'autore: se volete potete aggiungere al composto dell'uvetta sultanina messa a bagno nel marsala ed asciugata.