

Torta di Mele alla cannella



Ingredienti

Ingredienti:

1kg di mele renette
100g di zucchero
100g di burro
100g di grissini pestati
un cucchiaino da tè di cannella in polvere
alcune cucchiariate di marmellata di albicocche

Preparazione

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzetti e fatele cuocere coperte. Quando cominciano a disfarsi, aggiungete lo zucchero ed il burro e fate ancora cuocere il tutto rimanendo a fuoco basso. Ungete una pirofila, spolverate di grissini pesti, fate uno strato di mele cotte, uno di marmellata, rispolverate di grissini pesti e ripetete l'operazione. Fate cuocere a forno moderato per una mezz'ora. Sfornate, lasciate raffreddare e servite con panna montata.

