BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Priska propone: Dessert alle mele cotte.

Tempo di preparazione: 20 minuti
Difficoltá: Facile

Ingredienti (per 4 persone)

- 1/2 kg di mele Gala sbucciate (una buona scelta è anche quella delle varietà Topaz, Natyra e Braeburn)
- ca. 7 amaretti (attenzione: i biscotti, non il liquore!)
- una manciata di nocciole
- il succo di mezzo limone
- un tocco di zenzero grattugiato
- panna

Preparazione

Mele cotte: sbucciare le mele, tagliarle in pezzi, farle bollire per qualche istante in un poco d'acqua con limone e zenzero. Schiacciare il tutto e lasciare raffreddare. A questo punto, mescolare gli amaretti grattugiati con le mele cotte. Croccante: tostare gli amaretti grattugiati e le nocciole spezzettate in una padella. Poi spargere il risultato sulle mele cotte poste all'interno di coppe di vetro. Montare la panna e aggiungerla su quanto già composto. E per concludere, decorare il dessert con i croccanti e servirlo con un sorriso.

Il suggerimento di Priska

BIOSÜDTIROL

Con le mele cotte si sposa bene una leggera nota di vaniglia. Sostituire semplicemente lo zenzero e gli amaretti con un po’ di zucchero vanigliato. Buon appetito!