

## Smòrm con mele

### Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina 00  
200 g di mele  
100 g di zucchero  
50 g di burro  
40 g di zucchero a velo  
1/4 l di latte  
1/4 l di panna  
1/4 cl di grappa  
4 uova  
sale

### Preparazione:

Tagliate a fettine le mele e mettetele a macerare con la grappa e lo zucchero (40 g).  
A parte preparate una pastella piuttosto densa con la farina, le uova, la panna, il latte e lo zucchero; e lasciate riposare.  
In una padella sciogliete il burro, versatevi l'impasto, mettetevi sopra le mele, doratelo bene e voltatelo, finite la cottura e spezzettatelo, spolverizzatelo con zucchero a velo e servitelo caldo.