

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.