

Dolce alle mele italiano

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo (Ø 30 cm):**

di Spray per cottura Dr. Oetker
di farina
1.5 kg di mele
di succo di limone

Per l'impasto:

100 g di burro
4 uova
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.
Oetker
100 g di farina
2.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 dl di latte

Per spolverare:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Imburrare e infarinare una teglia da forno. Sciogliere il burro per l'impasto. Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi, tagliare questi ultimi a fettine sottili in lungo e bagnarle con il succo di limone. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C****2 Per l'impasto:**

In una terrina, mescolare tutti gli ingredienti con la frusta fino a ottenere un impasto liscio. Versarvi le fette di mela e distribuire il composto uniformemente nella teglia da forno. Adagiare la teglia sulla griglia all'interno del forno.

Scanalatura: nella parte inferiore**Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

Spolverare il dolce con lo zucchero al velo e servirlo tiepido

Consiglio

- Ideale da abbinare a panna montata, gelato alla vaniglia o crema alla vaniglia, oppure a un raffinato vino da dessert.