



IL NOSTRO SCHEITERHAUFEN

Un dolce di mele tradizionale

Preparazione

1. Privare le mele del torsolo e tagliarle con la buccia a strisce o foglie sottili.
2. Aggiungere le nocciole, lo zucchero e la scorza di limone.
3. Tagliare il pane al latte a strisce sottili e aggiungerlo al composto.
4. Imburrare le quattro formine e cospargerle di pangrattato.
5. Versare il composto alle mele nelle formine (fino a circa 1 cm sotto il bordo).
6. Mescolare gli ingredienti per la glassa (panna, latte, uova e zucchero) e spalmarli uniformemente su ciascuna formina.

Cottura

7. Foderare una pentola con carta da forno, versarci due dita di acqua bollente e disporre le formine al suo interno.
8. Cuocere per circa 20 minuti nel forno preriscaldato a 180 gradi.

SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE

Servire con salsa alla vaniglia o alla cannella.

