



## Mele gratinate

[Del 12/01/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 4 mele, 1 uovo grosso, 100 gr di zucchero semolato, 1 cucchiaino di farina, 1 dl di panna da cucina, cannella in polvere, burro per la pirofila.**

Accendete il forno a 180 gradi. Sbucciate le mele e tagliatele a fette di circa mezzo centimetro di spessore. Imburrate generosamente una pirofila e allineatevi le fette di mela, facendo se possibile uno solo strato. Potete anche usare 4 piccole pirofile o cassolette. Cospargete le mele con cannella. Sbattete l'uovo con lo zucchero e la farina e diluite con la panna (usiamo panna da cucina, più densa). Versate il miscuglio sulle mele e infornate. Cuocete per circa 20 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata. Nota: in stagione, potete preparare anche le pere, le pesche oppure le albicocche.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]