

## Gratin di mele



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Monta le uova con lo zucchero per 5, aggiungi la farina e il sale, quindi il marsala, la vanillina e diluisci, poco per volta, con il latte. Scalda il forno a 180° C .

Sbuccia le mele, toglie il torsolo e tagliale a fettine e spruzzale con il succo di limone. Disponile in una pirofila da forno imburata e versavi sopra la pastella a cucchiaiate. Inforna ora il gratin e cuoci per 40; lascia intiepidire il dolce per 10 prima di servirlo.

### Ingredienti per 4 persone

- 800 g di mele renette
- 150 g di farina
- 150 g di zucchero
- 500 ml di latte
- 3 uova
- succo di limone
- 1 bustina di vanillina

- 10 g di burro
- 2 cucchiari di marsala