



Mele meringate

Ingredienti per quattro persone

800 g	Mele golden
100 g	Zucchero a velo
50 g	Zucchero semolato
50 g	Uva sultanina
50 g	Marsala secco o vino bianco
20 g	Marmellata
15 g	Savoardi (n°2)
n° 3	Bianchi d'uovo

Preparazione

1. Lavare l'uvetta, metterla in una tazza e copirla con il marsala o il vino bianco.
2. Togliere il torsolo alle mele, pelarle, mettere sul fondo del foro centrale un pezzetto di savoiardo.
3. Riempire il vuoto con l'uvetta sgocciolata e mescolata con la marmellata.
4. Sistemare le mele così preparate in un tegame da forno, spolverizzarle con zucchero semolato ed irrorarle con marsala o vino bianco; metterle in forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora. Non devono spappolarsi.
5. Montare gli albumi a neve con ugual peso di zucchero a velo, tenendo il recipiente a bagnomaria caldo finché non diventino ben bianche e montate.
6. Coprire con il composto le mele, servendosi di sacca con bocchetta per meringhe.
7. Spolverizzare con poco zucchero a velo e mettere in forno ben caldo (200°C) e lasciare finché la meringa diventa ben colorata.

