

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

110g di burro morbido

zucchero di canna qb

2 mele

1/2 limone

cannella in polvere

miele qb

Preparazione

In un robot mixate i biscotti e 90g di burro morbido fino ad ottenere uno sbriciolato piuttosto fine.

Mettete il composto adeguatamente suddiviso negli stampini da crostata precedentemente imburrati (meglio se con fondo removibile), compattarlo bene aiutandosi con il dorso di un cucchiaio.

Mettete il tutto in freezer per almeno un’ora.

Nel frattempo, sbucciate le mele e tagliatele a tocchetti regolari e spruzzatevi il succo di limone.

Fate un leggero caramello, mettendo qualche cucchiaio di zucchero e 20g di burro in una padella a fuoco basso e lasciatelo caramellare.

Aggiungete le mele a dadini e aggiungete la cannella e altro zucchero se necessario.

Lasciate raffreddare bene.

Togliere dal freezer lo stampo, mettete qualche cucchiaino di miele e le mele fredde.

http://lamponietulipani.blogspot.it/2012/11/la-citta-delle-mele-del-mare-e.html