

## MELE SOTTO LA NEVE DI LORENA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- vino rosso (200ml)
- sale
- cannella
- zucchero a velo (150gr)
- 2 pere
- 3 albumi d'uovo
- 5 mele renette

### Come si prepara

Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzi piccoli in una teglia.

Bagnarle con il vino e spolverare di cannella. mettere un cucchiaino di zucchero a velo e mescolare bene.

Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale.

Con l'apposita siringa formare su tutta la superficie delle mele delle piccole meringhe, volendo si può solo spalmare il composto degli albumi.

Cuocere in forno a 150 gradi per un'ora circa.

Servire freddo.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 70**

### Tags

frutta, dolci, dessert, ricetta utente, ricette utenti, meringhe, mele sotto la neve

