

NIDI DI MELE*

Ingredienti

4 mele
4 cucchiaini di zucchero
50 gr burro
Ovetti di zucchero o cioccolato
Una piccola padella

Pela le mele e grattugiale su un piatto grande, usando i buchi grossi della grattugia.

Aggiungi lo zucchero e mescola.

Dividi il composto in quattro mucchietti e il burro in quattro cubetti.

Sciogli un cubetto di burro in padella e quando sfrigola fai dorare il primo nido (mucchietto); fallo scivolare su un piatto, e copri con un altro piatto.

Gira i due piatti insieme e metti a dorare il nido dall'altra parte (fatti aiutare magari da un adulto): la parte centrale del nido deve risultare leggermente concava

Adagia il nido in una coppetta. Continua ora con gli altri tre nidi con lo stesso procedimento

Al termine fai raffreddare i nidi fuori dal frigo, senza che siano troppo freddi , poi adagia al centro di ognuno le piccole uova di zucchero o cioccolato

*Ricetta tratta dal libro "12 menu per piccoli cuochi" di Corinne Albaut (Motta junior)