

Ingredienti per 6 polpettine
150 g di pane raffermo messo in ammollo per qualche ora
2 cucchiaiate di marmellata di mele cotogne
6 cucchiaini di zucchero di canna integrale
Pangrattato

Preparazione

Una volta strizzato il pane che avremo ammorbidito in acqua mescoliamolo con la marmellata e creiamo le nostre polpettine.
Passiamole nel pangrattato, poniamole su una teglia e poi spolverizziamo con un cucchiaino di zucchero di canna per ogni polpetta.
Inforniamo a 200° per una decina di minuti e poi sforniamo e avremo delle polpette con una crosticina dolce fuori ed un cuore morbido e dolce internamente.