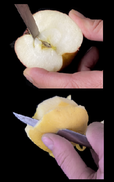
SFOGLIATINA di MELE

INGREDIENTI (9 pezzi)

- 2 mele Golden
- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- Confettura di albicocche 90 gr
- Pinoli, un cucchiaio
- Uva passa*, un cucchiaio
- Mezzo limone
- 9 lamponi
- Zucchero di canna 1 cucchiaio
- Cannella in polvere
- Zucchero a velo vanigliato

** è possibile lasciare l'uva passa a reidratarsi per 15 min nel brandy. per dare alle sfogliatine una "spinta" molto gradevole.*

1



Mettere l'uva passa a reidratarsi in un bicchiere di acqua (o se gradite con del brandy).

Lavare le mele e tagliarle a metà.

Rimuovere il torsolo centrale con la punta di un coltello.

Sbucciare la mela.

2

Tagliare a fettine di 2/3 mm la mezza mela e dividere in due per ottenere dei pezzettini di mela simili per spessore e dimensioni.

Mettere tutte le mele tagliate in un padellino con i pinoli, l'uva passa scolata e strizzata, i pinoli, il succo di mezzo limone ed una spolverata di cannella a piacere.

In fine aggiungere un cucchiaio raso di zucchero di canna e accendere il fuoco.

Cuocere a fuoco moderato per 15/20 min rigirando con frequenza

3

Dividere la pasta sfoglia in nove parti . Su ciascuna tagliare una cornice interna lasciando un'interruzione del taglio ai quattro lati centrali.

Stendere un velo di confettura nell'area centrale.

Aggiungere alcune mele cotte con dei pinoli e uva passa.

4

Portare i quattro spigoli esterni, uno alla volta, verso il centro della sfogliatina.

Premere leggermente il centro per sigillare.

Posizionare un lampone al centro a coprire la giunzione dei quattro lembi sovrapposti di pasta sfoglia.

Accendere il forno a 180° in modalità statica.

Mentre il forno si scalda completare le sfogliatine.

5

Riporre le sfogliatine su una placca da forno rivestita con carta forno.

Infornare a forno caldo per circa 40 minuti.

I tempi di cottura possono variare a seconda del forno.

Le sfogliatine saranno pronte una volta che la pasta sfoglia ha preso un colore dorato uniforme.

6

*Perfette anche fredde. Si possono surgelare per poi riprenderle qualche minuto in forno.*

Puoi servire.

Lasciare raffreddare qualche minuto aggiungere a piacere dello zucchero a velo e servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali