

Le rose di pasta sfoglia alle mele

Scritto da Administrator

Domenica 06 Settembre 2015 09:54 - Ultimo aggiornamento Domenica 06 Settembre 2015 10:02



Sono dolcetti deliziosi e molto semplici da realizzare. Le mele rosse, affettate con la buccia, daranno un gradevole tocco di colore alle roselline facendole assomigliare ancora di più al fiore.

500 gr di Pasta sfoglia rettangolare; 600 gr di Mele; 1 cucchiaino di Cannella, 5 cucchiari da tavola di Zucchero; 1 Succo di limone; Zucchero a velo.

Lavate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi molto sottili. Man mano che le affettate, irroratele con il succo del limone per evitare che anneriscano.

Trasferitele in una padella antiaderente larga, insaporite con 3 cucchiari di zucchero, la cannella e mescolate e lasciate cuocere a fuoco basso con il coperchio per 10 min., mescolando di tanto in tanto con delicatezza, servirà per insaporire ed ammorbidire le mele, evitando che si

Le rose di pasta sfoglia alle mele

Scritto da Administrator

Domenica 06 Settembre 2015 09:54 - Ultimo aggiornamento Domenica 06 Settembre 2015 10:02

spezzino durante la lavorazione. Lasciate raffreddare.

Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela in strisce di 5 cm di larghezza.

Posizionate gli spicchi di mela lungo il lato lungo superiore, sovrapponendoli leggermente e facendoli fuoriuscire di pochi millimetri dal margine.

Ripiegate la striscia a metà ed arrotolate partendo da una delle estremità più corte. Ecco pronta la prima rosellina! Seguite lo stesso procedimento fino ad esaurimento degli ingredienti.

Sistamate le rose su carta forno, spolverate con lo zucchero semolato rimasto e infornate per 30-35 minuti in forno già caldo a 180°.

Una volta cotte, lasciate raffreddare le rose, posizionatele su un vassoio e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Le mele rosse, affettate con la buccia, daranno un gradevole tocco di colore alle roselline facendole assomigliare ancora di più al fiore.

Si possono anche spalmare le strisce di sfoglia con la crema pasticcera o con marmellata di agrumi, di albicocca o di pesca.