

Scrigni di pasta sfoglia alle mele

Scritto da Administrator

Mercoledì 04 Marzo 2020 11:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Marzo 2020 11:51



La pasta sfoglia è una preparazione di base, usata in cucina ed in pasticceria, risultante da un composto di farina, acqua e burro. Di gusto neutro viene impiegata per preparazioni sia salate che dolci. Tra le più note si ricordano i vol-au-vent, i canapè, i salatini, vari tipi di quiche salate e numerose preparazioni in crosta.

Scrigni di pasta sfoglia alle mele

Scritto da Administrator

Mercoledì 04 Marzo 2020 11:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Marzo 2020 11:51

Ingredienti per 6 persone

1 rotolo di pasta sfoglia

2 mele

1 limone

15 gr di zucchero di canna

Cannella in polvere

20 gr di uvetta

30 gr di g

ranella di nocciole

Zucchero a velo

Scrigni di pasta sfoglia alle mele

Scritto da Administrator

Mercoledì 04 Marzo 2020 11:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Marzo 2020 11:51



Sbucciate le mele e tagliatele a dadini. Conditele con un po' di succo di limone, lo zucchero e la cannella,

unite l'uvetta strizzata fatta precedentemente ammorbidire in acqua tiepida e la granella di nocciole e

tenete da parte.

Srotolate la pasta sfoglia e ritagliatela in 6 quadrati di uguale dimensione. Sovrapponete i 6 quadrati di pasta

a 6 quadrati di carta da forno e inseriteli negli incavi di uno stampo di muffin. Farcite con le mele, chiudete i

bordi a due a due e sigillateli con le dita.

Scrigni di pasta sfoglia alle mele

Scritto da Administrator

Mercoledì 04 Marzo 2020 11:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Marzo 2020 11:51

Infornate gli scrigni per circa 30 minuti a 180° finchè sono dorati. Sfornate, fate raffreddare leggermente,

impiattate, spolverizzate con lo zucchero a velo e.. buon appetito!