

Sfoglia di mele

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 05 Dicembre 2011 10:22 - Ultimo aggiornamento Lunedì 05 Dicembre 2011 10:29

Sfoglia di mele

Le mele sono il frutto ideale per i dolci. La loro consistenza e dolcezza le rende adatte a torte e sformati. Le renette, leggermente acidule, sono le mie preferite. Vediamo come realizzare velocemente un dolcetto simile allo strudel.



Dosi: pasta sfoglia, due cucchiari di zucchero, un cucchiaino di farina, un cucchiaino di noce moscata, un cucchiaino di cannella, succo di mezzo limone, mezzo bicchierino di brandy, 20 gr di burro, 30 gr di pinoli, 50 gr di uvetta, 6 noci, 400 gr di mele renette.

In una terrina amalgamare tutti gli ingredienti e in ultima unire le mele tagliate a fettine. Stendere la pasta sfoglia su una pirofila e versarvi dentro il composto. Disporre in forno caldo a 180° e cuocere per circa 20 minuti.