

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine con crema e mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cercate un dolcetto semplice e delizioso, magari da realizzare quando a merenda si vuole preparare qualcosa di speciale? Le sfogliatine con crema e mele fanno allora proprio al caso vostro! Scopri le migliori [ricette con le mele](#).

Una ricetta gustosa e assolutamente alla portata di tutti, ideale anche per chi vuole organizzare un the con le amiche o arricchire il proprio buffet dei dolci! Provatele alla prima occasione e vedrete che buone.

Queste sfogliatine alle mele sono deliziose e molto semplici da realizzare. Provatele alla prima occasione.

Se amate poi i dolci con con questo ingrediente, vi

lasciamo una serie di ricette con le mele da fare assolutamente:

[ricetta della torta di mele soffice](#)

[torta di mele alla tedesca](#)

[sfogliatine alla nutella](#)

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 1

MELE RENETTE 1

ZUCCHERO

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

LATTE per spennellare - 1 cucchiaio da tè

PER LA CREMA

LATTE 500 gr

ZUCCHERO 130 gr

TUORLI 4

MAIZENA 40 gr

SCORZA DI LIMONE in alternativa bacca di vaniglia -

PREPARAZIONE

1 La prima cosa di cui dovrete occuparvi per realizzare le sfogliatine con crema e mele è quella della preparazione della crema pasticcera:

versate in una casseruola il latte, accendete il fuoco, lasciate scaldare e aromatizzate quest'ultimo con un pezzetto di scorza di limone. Se gradite potete aggiungere o sostituire la scorza di limone con una bacca di vaniglia.



2 Mentre il latte si stà scaldando, prendete le uova e separate i tuorli dalle chiare.

Versate lo zucchero in una ciotola e aggiungetevi i tuorli d'uovo appena separati dalle chiare; sbattete bene, quando i tuorli si saranno amalgamati completamente allo zucchero, aggiungete nella ciotola, anche la maizena (amido di mais) incorporate bene continuando a sbattere il tutto.





3 Appena sulla superficie del latte, che avete messo a scaldare in precedenza, si sarà formata una leggera pellicina ed avrà quasi raggiunto il bollore; con l'aiuto di una pinza, togliete dalla casseruola la scorza del limone o l'eventuale bacca di vaniglia, aggiungete al latte caldo il composto di uova appena preparato, mescolate fino a quando la crema si sarà addensata.





- 4 Una volta che la crema si è bene addensata, toglitela dal fuoco, versatela in una ciotola e lasciatela raffreddare. Copritela con della pellicola direttamente a contatto con la sua superficie.



5 Prendete la pasta sfoglia rettangolare già pronta, stendetela sul piano di lavoro, ripiegate da prima su se stessa, pressate leggermente il bordo per avere un punto di riferimento della giusta metà; poi ripiegate più volte, ogni volta, sempre pressando leggermente il bordo, in modo tale da avere delle tracce perfette per la preparazione delle sfogliatine.





- 6 Una volta che avrete segnato i rettangoli sulla pasta sfoglia, separateli con l'aiuto di un coltello.



- 7 A questo punto, con un pò di pazienza, prendete un rettangolo, ritagliatene il bordo dell'altezza all'incirca di 1 cm, facendo attenzione a non arrivare fino all'angolo, dopodiché ripiegate il bordo tagliato sul rettangolo di pasta sfoglia, facendo combaciare perfettamente l'angolo del bordo appena tagliato con quello del rettangolo, prima da una parte e poi dall'altra, formando così una specie di cestino.



8 Trasferite le sfogliatine a forma di cestino, ottenute, all'interno di una placca da forno.

Farcite l'interno di ogni sfogliatina con la crema pasticcera fredda, aiutandovi con una sac a poche.



- 9 Quando avrete farcito con la crema pasticcera tutte le sfogliatine, prendete la mela, tagliatela a metà, privatela del torsolo interno e con l'aiuto di un taglia-verdure affettatela a fette sottili. Mettete al centro di ogni sfogliatina, sopra la crema, le fettine di mela.





10 Sbattete un tuorlo d'uovo con poco latte e pennellate ogni sfogliatina con crema e mele, ed infine spolverate leggermente con poco zucchero semolato.





11 Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 12-15 minuti.



12 Il tempo necessario per la cottura è terminato, le sfoogliatine con crema e mele sono pronte per essere sfornate e servite.

