

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti alle mele e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER L'IMPASTO

FARINA 250 gr

BURRO 80 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVA 1

PER IL RIPIENO

MELE GOLDEN 2

RICOTTA 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 80 gr

PINOLI TOSTATI 40 gr

CANNELLA poca -

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per l'impasto: impastare tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo.



2 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

In una padella tostare i pinoli.



3 Tagliare a dadini la mela.

In una padella mettete il burro con lo zucchero.



4 Fate sciogliere burro e zucchero.



5 Unite le mele e fate rosolare le mele.



6 Aggiungete la cannella.



7 In una ciotola mescolare la ricotta ed unite i pinoli.



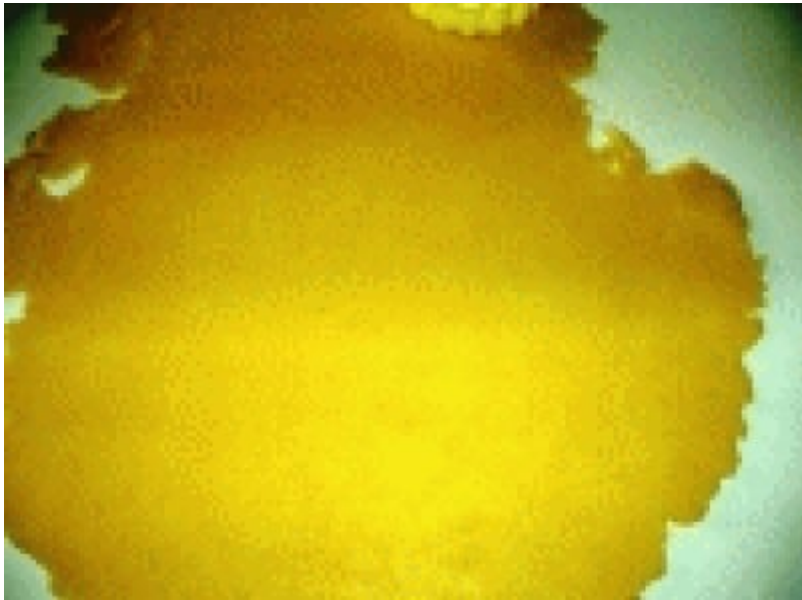
8 Unite anche le mele rosolate.



9 Se il composto dovesse risultare troppo liquido unite 3 cucchiari di mandorle tritate finemente.



10 Con un mattarello stendete la pasta in una sfoglia sottile.



11 Ritagliate con uno stampino a piacere.



12 Al centro mettete un po' di ripieno.



13 E chiudete con un altro dischetto sigillando bene i bordi schiacciando con le dita.

Se preferite potete fare dei fagottini non coprendo con un secondo disco e schiacciando i lati del disco inferiore.

Trasferite sopra una placca foderata di carta forno.



14 Infornate a 200°C per 20 minuti.

Quando sono freddi concludete con zucchero a velo.

