

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini di mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezioni - 2

MELE 6

ZUCCHERO

CANNELLA

TUORLO D'UOVO 1

PREPARAZIONE

1 Stendete la sfoglia e tagliate ciascun rotolo a metà.

Ponete al centro di ciascuna metà una mela sbucciata e privata del torsolo.



2 Versate nel foro della mela un cucchiaino di zucchero insaporito con la cannella.



3 Chiudete la sfoglia a pacchetto sulla mela.



- 4 Disponete i pacchetti su una teglia da forno foderata con carta forno e spennellateli con il tuorlo d'uovo sbattuto miscelato con pari quantità d'acqua.



- 5 Infornateli a 150°C per 10 minuti, quindi a 170°C per i restanti 20 minuti.



6 Servite a piacere con dello zabaione.