

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mela in crosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 mele
marmellata ai mirtilli
pasta sfoglia confezionata

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e levate il torsolo alle mele, possibilmente senza bucare il fondo.



2 Riempite con la marmellata di mirtilli.



3 Preparate dei dischi di pasta sfoglia che devono essere grandi il doppio delle mele, praticate dei tagli sulla superficie.



- 4 Foderate le mele con la sfoglia facendola aderire bene alla mela e trasferite le mele sopra una placca foderata di carta forno.



- 5 Infornate a 230°C per 30 minuti circa, servite spolverizzando con zucchero al velo e servite ancora tiepida.

