

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**

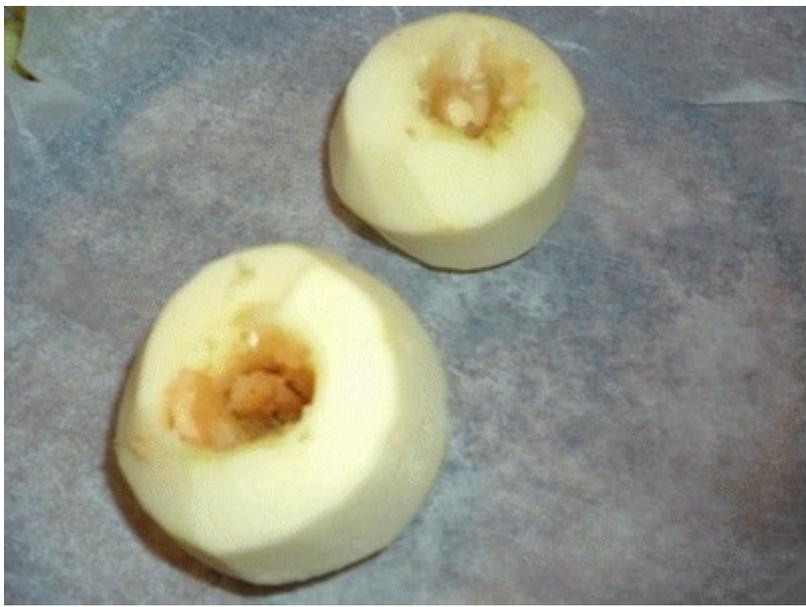


INGREDIENTI

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.

