

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Offele di mele dell'Artusi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

MELE 400 gr
ACQUA 2 bicchieri
ZUCCHERO 120 gr
FRUTTA CANDITA SPEZZETTATA 30 gr
ZUCCHERO A VELO 1 bustina
LATTE 2 cucchiai da tavola
TUORLI 1

PER LA PASTA

FARINA 300 gr
BURRO AMMORBIDITO 100 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVA INTERE 1
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e private del torsolo le mele e tagliatele a fette sottili.



- 2 In una casseruola fatele cuocere con l'acqua, schiacciandole con la forchetta.



- 3 Dovrete ottenere una purea omogenea.

Unite quindi lo zucchero e i canditi, mescolare e assaggiate, se le mele fossero ancora acidule, potete aggiungere un po' di zucchero.



- 4 Preparate intanto la pasta: disponete la farina a fontana sulla spianatoia con lo zucchero, un pizzico di sale, un uovo intero e il burro a pezzetti.



- 5 Impastare e lavorate la pasta solo quanto basta per amalgamare bene gli ingredienti.



6 Mettetela in una ciotola e lasciatela quindi riposare in frigorifero per circa un'ora coperta con un panno.

Passata l'ora stendetela con il matterello in modo da ottenere una sfoglia molto sottile.



7 Tagliatela in tanti dischi.



8 Distribuite al centro di un disco il composto di mele.



9 Inumiditelo ai bordi con qualche goccia di latte.



10 Sovrapponete un altro disco pressando bene ai bordi.



11 Mettete sulla placca del forno dei fogli d'alluminio e ungeteli leggermente d'olio.



12 Mescolare il tuorlo d'uovo e con il pennellino spennellate le offelle.



13 Infornate a 200°C nel forno già caldo per circa 25 minuti. Togliete quando saranno dorate.



14 Spolverizzatele di zucchero a velo.



