

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pasticciotti di mela e cannella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 20 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



### INGREDIENTI

FARINA 130 gr  
LIEVITO DI BIRRA 10 gr  
BURRO 50 gr  
ZUCCHERO 20 gr  
UOVA 1  
LATTE 2 cucchiai da tavola  
MELE GOLDEN 1  
VANILLINA 1 bustina  
ZUCCHERO DI CANNA poco -  
ZUCCHERO IN GRANELLA poco -  
UOVO per la finitura - 1

### PREPARAZIONE

**1** Mettete il latte in una tazzina, fate intiepidire nel microonde quindi unite il lievito fate

sciogliere ed unite poca farina per formare una crema, coprite con poca farinae fate riposare nel microonde spento per 20 minuti.



**2** Nella macchina del pane mettete la farina, la vanillina, l'uovo, lo zucchero ed il lievito.





**3** Impastare per 30 secondi quindi unite il burro.



**4** Impastare per 20 minuti o fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti.



**5** Lasciate lievitare per 1 ora.

Nel frattempo sbucciate e tagliate a tocchetti la mela in una ciotola, unite 1 cucchiaio raso di zucchero di canna, poca cannella ed un fiocchetto di burro passate nel microonde per 30 secondi.



- 6 Prelevate una piccola quantità della pasta lievitata, stendetela tra le mani e versate al centro un cucchiaino di mela.



- 7 Richiudete pr bene formando una pallina.





8 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.

Preparate nello stesso modo gli altri pasticcotti.



9 Fate lievitare per 1 ora.

Spennellare con l'uovo.



**10** Cospargete di zucchero di canna e zucchero in granella.



**11** Infornate a 180°C per 20 minuti.

