

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine di mela al profumo di pesca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia confetionata
- 1 mela
- 4 cucchiari di marmellata di pesca
- 30 g circa di burro
- 4 cucchiari di zucchero semolato
- un pizzico di cannella
- 1 albume.

PREPARAZIONE



2 Dalla pasta sfoglia ricavate 3 rettangoli e, con gli avanzi, 2 cerchi.

Trasferite i rettangoli ed i cerchi sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Spalmare su metà rettangolo e sopra un cerchio un poco di marmellata.

Sbucciate e tagliate a spicchi sottili la mela e disponeteli sopra la marmellata.



3 Cospargere con poco zucchero semolato e cannella e qualche fiocchetto di burro.

Praticate dei taglietti orizzontali sulla metà libera della sfoglia, ripiegate sopra alla parte farcita ripiegando leggermente i bordi per non far uscire il contenuto durante la cottura (per la sfogliatina rotonda invece praticate dei taglietti nella sfoglia senza farcia e mettetela sopra il disco farcito chiudendo bene i bordi).

Spennellate bene la superficie con l'albume e spolverizzate con pochissimo zucchero.



4 Infornate a 200°C per 20 minuti circa.



5 Servitele tiepide.

