

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di sfoglia e mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Torta di sfoglia e mele, velocissima da realizzare e davvero gustosa!

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA tonda - 1

ZUCCHERO 45 gr

VANILLINA 1 bustina

MELE 3

SALE 1 pizzico

UOVO 1

PANNA FRESCA 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta di sfoglia e mele: foderate con della carta forno, una tortiera di 30 cm. Stendete il rotolo di pasta sfoglia all'interno della tortiera. Bucherellate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta, in modo tale che durante la cottura non si gonfi.



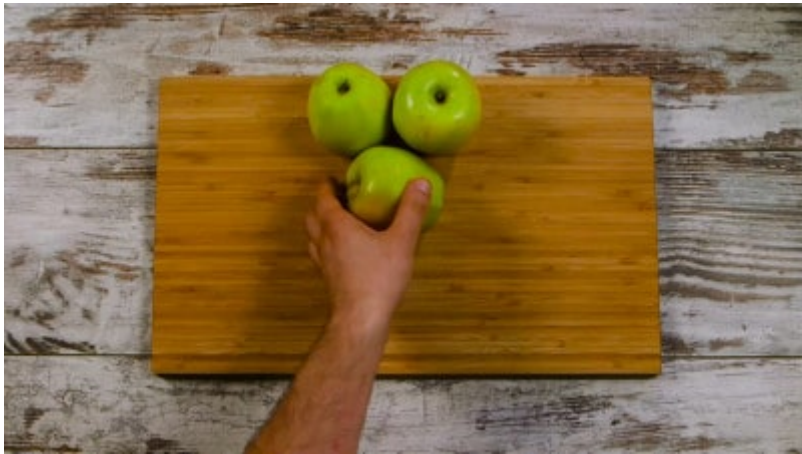
2 All'interno di un recipiente preparate la crema: sbattete con una frusta l'uovo con lo

zucchero, aggiungete al composto la bustina di vanillina e un pizzico di sale; quando si è amalgamato il tutto, aggiungete la panna fresca. Mescolate e fate amalgamare bene la panna fresca al composto senza però farla montare. Mettete la crema momentaneamente da parte.





3 A questo punto sbucciate le mele, tagliatele a fettine, più o meno sottili a seconda del gusto personale, e distribuitele sulla pasta sfoglia. Ricoprite le mele con la crema appena preparata.





4 Cuocete la torta di sfoglia e mele in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 35-40 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate la torta lasciatela intiepidire e, servitela tiepida o fredda, a vostro gusto.



