

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti ripieni di mele

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [16 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **biscotti ripieni di mele**, chiamati anche come **cuor di mela**, sono dolcetti a base di [pasta frolla](#) che fa da involucro ad un **aromatico e delizioso composto di mele**, spesso aromatizzato con **cannella**, **limone** o **vaniglia**. I **biscotti ripieni di mele** sono **facili da preparare** e possono essere conservati in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per alcuni giorni. Solitamente, la pasta frolla viene stesa, ritagliata a forma di cerchio, farcita con il ripieno di mele e poi chiusa a metà, anche se con un po' di fantasia è possibile giocare sulle forme, creando ad esempio dei deliziosi saccottini, o triangolini.

I **biscotti ripieni di mele** sono perfetti per la **colazione** o per una **pausa dolce** durante la giornata

, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, questi **buonissimi e sfiziosi dolcetti**.

Se ami cucinare i biscotti non puoi lasciarti scappare queste ricette:

[Biscotti ripieni](#)

[Biscotti di vetro](#)

[Frollini semplici](#)

[Biscotti mela e cannella](#)

[Biscotti al cocco](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 260 gr

BURRO 140 gr

UOVO 1

ZUCCHERO 100 gr

SALE 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 4

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 80 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

BURRO 40 gr

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare questi deliziosi biscotti ripieni di mele, inizia a preparare la pasta frolla: in una ciotola, metti il burro freddo tagliato a tocchetti, aggiungi la farina, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.





**2** Unisci anche il sale, l'uovo e la cannella e, all'inizio, lavora il composto dentro alla ciotola, con le mani.





3 Versa l'impasto della frolla su una spianatoia e lavoralo fino ad avere un composto

omogeneo e liscio. Avvolgi la pasta frolla con pellicola e riponi in frigo per almeno 30 minuti.



- 4 Mentre la pasta frolla riposa in frigo, sbuccia le mele e tagliale a piccoli pezzetti. Condiscile con il succo di limone filtrato e la cannella in polvere.





**5** Dopo aver addolcito i pezzettini di mela con lo zucchero integrale di canna, mescola per bene. In una casseruola fai sciogliere il burro, versaci le mele e cuocile a fiamma dolce per 15-20 minuti. Le mele devono risultare morbide, quando sono pronte spegni la fiamma e lasciale raffreddare.





6 Apri un foglio di carta forno sulla spianatoia, sistemaci sopra la pasta frolla estratta dal

frigo e, aiutandoti con un mattarello, stendila ad uno spessore di pochi mm. Con un coppapasta tondo del diametro di 10 cm. ricava dei dischi, rimasta pure i ritagli per ottenere più dischi possibili.



- 7 Al centro di ogni disco metti un cucchiaino di mele, ripiega il disco su se stesso ottenendo una mezza luna. Premi bene sui bordi per non far uscire il ripieno durante la cottura. Metti i biscotti su una leccarda ricoperta con carta forno e inforna in forno statico, a 180°C cuocendo per circa 20 minuti. Una volta che i biscotti saranno raffreddati, spolverizzali con zucchero a velo e portali in tavola.





## CONSIGLIO

Puoi profumare la pasta frolla anche con della buccia di limone grattugiata.

Prova i biscotti con le pere al posto delle mele!

Arricchisci i tuoi biscotti ripieni di mele con dei gherigli di noce tritati grossolanamente o con dell'uvetta ammollata nel rum, sono una vera golosità.

## CONSERVAZIONE

Puoi conservare i biscotti ripieni di mele per un paio di giorni dentro ad una scatola di latta.