

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rose di sfoglia con crema di cacao e mele alla cannella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le rose di sfoglia sono una preparazione di grande successo, negli ultimi tempo spopolano nella rete rimbalzando tra i social...noi abbiamo voluto sfruttare questa tecnica per realizzare la nostra versione dolce delle rose di sfoglia. Provate quindi ora le nostre **rose di sfoglia con crema di cacao e mele alla cannella**, sono buonissime!

Abbiamo utilizzato una fantastica crema di cacao e delle semplici mele aromatizzate alla cannella ed il gioco è stato facilissimo!

Utilizzate questa ricetta soprattutto se non siete

tanto bravi a preparare dolci ma volete sorprendere i vostri cari con una sorpresina a fine pasto.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione di circa 230 g -
1
MELE 2
CREMA SPALMABILE AL CACAO
CANNELLA
LIMONE ½
ZUCCHERO
ZUCCHERO A VELO per la decorazione
finale -

PREPARAZIONE

1 Pulite le mele rimuovendo il torsolo ed il picciolo, quindi affettatele abbastanza sottilmente. Riunitele in una ciotola e spremetevi mezzo limone e un pizzico di cannella.

Cuocete il tutto al microonde, alla massima potenza, per due minuti.

2 Nel frattempo srotolate il rettangolo di pasta sfoglia e tagliate una striscia di circa 4 cm di larghezza. Utilizzate questa prima striscia come modello per realizzarne altre della stessa grandezza.

3 Spalmate un po' di crema spalmabile al cacao su ciascuna striscia, quindi adagiatevi le fettine di mela in modo tale che il lato curvo con la buccia fuoriesca dalla pasta sfoglia.

4 Cospargete di cannella, in quantità a piacere e ripiegate la pasta sfoglia libera da ripieno sopra le mele.

Arrotolate il tutto accuratamente a formare una sorta di girella.

- 5 Imburrate una teglia da muffin oppure utilizzate dello staccante e ponete ciascun rotolo in una formina dello stampo. Distribuitevi sopra dello zucchero semolato affinché caramelli in cottura.
- 6 Infornate la teglia a 200°C per circa 20 minuti o fino a che la sfoglia e le mele non siano ben colorate.
- 7 Sfornate le roselline e lasciatele riposare 10 minuti prima di estrarle dallo stampo e servirle in tavola cosparse di zucchero a velo.