

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rose di sfoglia e mele

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai ospiti all'improvviso o semplicemente voglia di un dolcetto elegante ma temi che le preparazioni elaborate portino via troppo tempo? Le **rose di sfoglia e mele** sono la soluzione ideale per portare in tavola un dessert dal grande impatto visivo con il minimo sforzo. Il segreto per evitare che i petali si spezzino durante la piegatura è ammorbidire leggermente la frutta prima dell'uso, garantendo così una forma impeccabile e facile da gestire.

Se ami questi sapori classici e rassicuranti, non puoi perderti il tradizionale [strudel di mele con pasta sfoglia](#), oppure una deliziosa e rustica [torta di sfoglia e mele](#). Chi preferisce metodi di cottura alternativi, rapidi e pratici, adorerà le [sfogliatine di mele in friggitrice ad aria](#)

o le più semplici ma sempre gustosissime mele cotte in friggitrice ad aria. Per la colazione di tutti i giorni, per accompagnare il latte o il caffè, una torta di mele e marmellata veloce o la sua pratica versione smart, ovvero la torta di mele in friggitrice ad aria, sono perfette da inzuppare. Infine, per una deliziosa merenda monoporzione, prova a sfornare i classici muffin alle mele. Preparati a stupire tutti con pochi semplici gesti in cucina!

INGREDIENTI PER LE ROSE DI SFOGLIA E MELE

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1
MELE ROSSE (tipo Fuji o Stark) - 2
MARMELLATA DI ALBICOCCHE o pesche -
3 cucchiaini da tavola
ACQUA 1 cucchiaino da tavola
SUCCO DI LIMONE
CANNELLA IN POLVERE consigliata -
ZUCCHERO A VELO

PREPARA LE ROSE DI SFOGLIA E MELE

1 **Lava** accuratamente le mele, asciugale bene ma non sbucciarle (il colore rosso della buccia è il segreto per dei petali realistici). Tagliale a metà e rimuovi il torsolo.

Affetta le mele a fettine sottilissime, spesse circa 1-2 millimetri, aiutandoti con una mandolina o un coltello molto affilato.

Trasferisci le fettine in una ciotola adatta al microonde. Versa abbastanza acqua per coprirle a filo e aggiungi il succo di mezzo limone per non farle annerire.

2 **Scalda** la ciotola nel microonde alla massima potenza per circa 3 minuti. Le mele devono ammorbidirsi quel tanto che basta per potersi piegare senza spezzarsi. (Se non hai il microonde, sbollentale in un pentolino per 2-3 minuti).

Scola le fettine di mela con molta delicatezza e tamponale con della carta assorbente per rimuovere l'umidità in eccesso.

Metti la marmellata in una ciotolina con un cucchiaino d'acqua. Scaldala per 30 secondi nel microonde in modo da renderla fluida e facile da stendere.

3 Srotola la pasta sfoglia sul tuo piano da lavoro, mantenendo la sua carta forno. Usa una rotella liscia per tagliarla nel senso della lunghezza, ottenendo 6 strisce di dimensioni uguali.

Spennella uniformemente un velo di marmellata su ogni striscia di sfoglia.

Disponi le fettine di mela lungo la metà superiore di ogni striscia. Assicurati di sovrapporle leggermente l'una all'altra e fai in modo che la parte curva con la buccia rossa sporga fuori dal bordo superiore della sfoglia. Se ti piace, spolvera ora con un pizzico di cannella.

Ripiega la metà inferiore della pasta sfoglia, coprendo la base delle mele.

Arrotola delicatamente ogni striscia su se stessa, partendo da un'estremità all'altra. Sigilla bene la parte finale premendo leggermente la pasta per chiudere la tua rosa.

4 Posiziona ogni rosa ottenuta all'interno delle cavità del tuo stampo per muffin (se non è in silicone, ricordati di ungerlo leggermente prima).

Cuoci in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 25 minuti. La sfoglia deve risultare ben gonfia e dorata. (Se le mele scuriscono troppo durante la cottura, metti un foglio di carta alluminio sopra lo stampo negli ultimi 10 minuti).

Sforna le rose e lasciale intiepidire. Spolverale con abbondante zucchero a velo prima di servirle e goditi il tuo capolavoro!

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Sostituisci il classico rotolo con una pasta sfoglia rettangolare certificata senza glutine per offrire questo dolce anche a chi soffre di celiachia, mantenendo inalterato il gusto.

Senza lattosio: Gran parte delle paste sfoglie in commercio utilizza grassi vegetali, risultando naturalmente priva di lattosio, ma controlla sempre attentamente l'etichetta per totale sicurezza.

Vegetariana/Vegana: Utilizzando una sfoglia 100% vegetale, questa preparazione diventa immediatamente perfetta per un'alimentazione vegana, dato che non contiene uova o derivati animali tra gli ingredienti.

Idea WOW: Al posto della marmellata, stendi un velo sottile di crema pasticcera o di crema alle nocciole sulla sfoglia per ottenere un cuore ancora più goloso e un contrasto di sapori irresistibile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Per mantenere vivo il colore dei petali, ricordati di cuocere le mele al microonde con acqua e il succo di mezzo limone per evitare che anneriscano. Se noti che in forno tendono a scurire troppo, copri lo stampo con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti di cottura.

Lo sfizio in più: Una spolverata di cannella in polvere prima di arrotolare la striscia di pasta sfoglia regalerà al dolce un profumo caldo e tipicamente autunnale.

L'idea per i bambini: L'arrotolamento della sfoglia su se stessa è il passaggio più divertente. Fatti aiutare dai più piccoli a creare la forma delle roselline: è un'attività creativa che ameranno.

Idea antispreco: Non gettare i torsoli estratti dalle mele. Mettili in un pentolino con abbondante acqua, zucchero e un po' di limone per farli bollire e ricavare uno sciroppo profumato o un infuso caldo e avvolgente.

CONSERVAZIONE

Come e per quanto tempo si conserva il piatto? Le **rose di sfoglia e mele** esprimono il massimo della loro bontà appena sfornate e lasciate intiepidire, quando la base è ben fragrante. Tuttavia, puoi conservarle per un paio di giorni a temperatura ambiente, sistemandole sotto una campana di vetro o all'interno di un contenitore ermetico. Al momento di gustarle nuovamente, un rapido passaggio di pochi minuti nel forno caldo ridarà croccantezza alla pasta sfoglia.