

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine di mele croccanti in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [7 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **sfogliatine di mele in friggitrice ad aria** sono una vera coccola, perfette da gustare a colazione **per iniziare la giornata con il sorriso**, o per una **merenda golosa** che piacerà a tutti. Se ti piacciono i [dolci con le mele](#) devi assolutamente provare la classica [briciolata di mele](#) o un profumatissimo [Strudel di mele](#). E se la pasta sfoglia è la tua passione, perché non provi anche le [sfogliatine con crema pasticcera](#)? Ma ti diremo di più, se come noi ami la friggitrice ad aria, prova anche le [frittelle di mele in friggitrice ad aria](#), vedrai che bontà!

INGREDIENTI PER CUCINARE LE SFOGLIATINE DI MELE

MELA 1

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaio da
tavola

CANNELLA 1 cucchiaio da tè

SUCCO DI LIMONE 20 ml

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

LATTE

COME FARE LE SFOGLIATINE DI MELE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Sbuccia la mela e tagliala a cubetti molto piccoli. Metti i cubetti in una ciotola, aggiungi 1 cucchiaino di cannella, lo zucchero di canna e il succo di limone.





2 Mescola e tieni da parte in frigo mentre ti dedichi alla pasta sfoglia. Srotola la pasta sfoglia rettangolare, misurala e ricava 24 rettangoli. Per facilitarti il lavoro, puoi segnare i rettangoli con il dorso di un coltello (non dalla parte della lama). Ritaglia con una rotella i rettangoli. Metti al centro di ogni rettangolo un cucchiaino di mele. Chiudi bene sovrapponendo un rettangolo vuoto e sigilla bene i bordi.





- 3** Col coltello fai dei tagli sulla superficie per evitare che in cottura la pasta sfoglia si gonfi. Posiziona le sfogliatine nel cestello della friggitrice. Spennella la superficie delle sfogliatine con latte, spolverizza con dello zucchero di canna e cuoci in friggitrice ad aria a 200°C per 7 minuti.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Chiusura perfetta: Per essere sicuri che il ripieno non scappi in cottura, prima di sovrapporre il secondo rettangolo di sfoglia, spennellate i bordi di quello inferiore con un goccino di latte: funzionerà da collante!

Zero sprechi in cucina: Hai delle mele un po' ammaccate o troppo mature che nessuno vuole più mangiare? Non buttarle! Sono perfette per diventare il ripieno dolcissimo di queste sfogliatine.

E se non ho la friggitrice ad aria? Nessun problema! Puoi cuocerle nel forno tradizionale, meglio se ventilato: mettile in forno già caldo a 180°C per circa 12 minuti, o finché non le vedi belle dorate.

COME CONSERVARE LE SFOGLIATINE DI MELE CROCCANTI

Queste delizie danno il loro meglio appena fatte, calde e croccanti. Se dovessero avanzare, puoi conservarle in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per un paio di giorni. Hanno perso un po' di croccantezza? Niente paura: un paio di minuti nella friggitrice ad aria e torneranno come nuove!

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Muffin in friggitrice ad aria: Soffici e profumati, sono ideali per una colazione golosa o una merenda speciale

Croissant alla Nutella: Dolci veloci con un cuore cremoso irresistibile.

Sfogliatine ripiene: Un dessert fresco e colorato, un'idea semplice per stupire i tuoi ospiti.

Biscotti alle mele: Sani, deliziosi e genuini, perfetti per la colazione di tutta la famiglia, anche dei più piccoli.