

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fagottini di mele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezioni - 2

MELE 6

ZUCCHERO

CANNELLA

TUORLO D'UOVO 1

## PREPARAZIONE

**1** Stendete la sfoglia e tagliate ciascun rotolo a metà.

Ponete al centro di ciascuna metà una mela sbucciata e privata del torsolo.



**2** Versate nel foro della mela un cucchiaino di zucchero insaporito con la cannella.



**3** Chiudete la sfoglia a pacchetto sulla mela.



- 4 Disponete i pacchetti su una teglia da forno foderata con carta forno e spennellateli con il tuorlo d'uovo sbattuto miscelato con pari quantità d'acqua.



- 5 Infornateli a 150°C per 10 minuti, quindi a 170°C per i restanti 20 minuti.



6 Servite a piacere con dello zabaione.