

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin di frolla con cuore di mela e cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER LA FARCIA

2 mele
3-4 cucchiari di zucchero
mezzo cucchiaino circa di cannella
poco succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.



- 2 Tagliate le mele a pezzettini e mettetele in una ciotola con lo zucchero, la cannella e il succo di un limone, mescolare bene e lasciate marinare almeno 30 minuti.



3 Imburrate ed infarinate uno stampo da muffin o 12 stampini singoli.



4 Con il mattarello stendete la pasta frolla alta circa 1 cm., e con un bicchiere o coppapasta leggermente piu' grande del diametro dello stampino dei muffin tagliate 12 cerchi.



5 Tagliate i cerchi e inseriteli bene negli stampini.

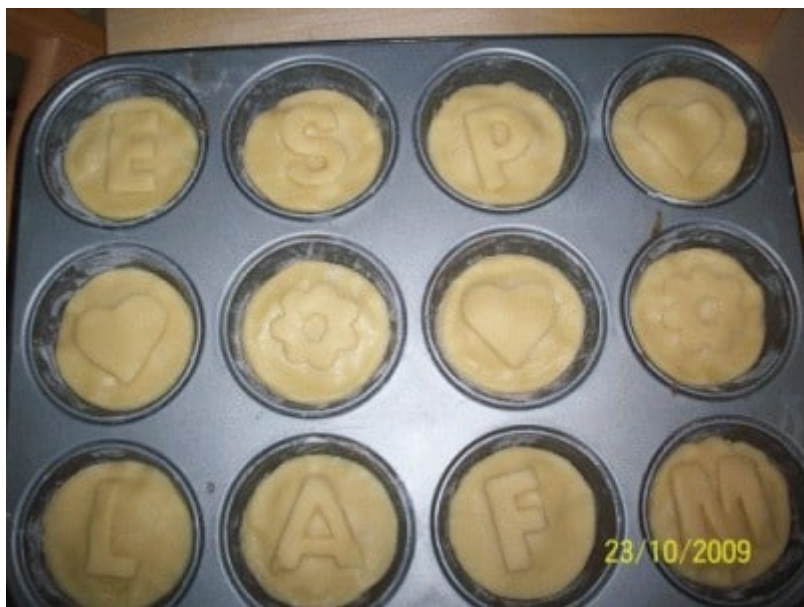


6 Riempite con le mele preparate in precedenza.



- 7** Fatto questo, con la pasta frolla avanzata, tagliate altri 12 cerchietti, ma questa volta con un bicchiere del diametro uguale al diametro dello stampo dei muffin con degli stampini a forma di fiore, di animalotti o di letterine, ritagliate dei soggetti e con un po' di acqua attaccatele ai dischetti di frolla e con questi andate a chiudere il muffin.





8 Infornate a 180°C per circa 25 minuti.





9 Protete farcire anche con cioccolato e pere.

