



Sfogliatine di mele

Una ricetta molto gustosa che potrete servire dalla prima colazione al dessert, passando per la merenda. La preparazione di queste sfogliatine è molto veloce ed è sicuramente alla portata di

tutti, a patto che si acquisti la pasta sfoglia già pronta, altrimenti diventa un lavoro per pasticciere provetti. Se queste sfogliatine si servono a coronamento di una cena, abbinarvi della crema pastic-

ceria o inglese, oppure una pallina di gelato alla crema o alla vaniglia.

Ingredienti (8 persone)

2 mele piccole, 1 bustina di gelatina per dolci, 4 cucchiai di marmellata di albicocche, 4 cucchiai di zucchero, cannella in polvere, 1 confezione rettangolare di pasta sfoglia.

Preparazione

Tagliare la pasta sfoglia in 8 rettangoli. Con un po' di tempo e maestria potreste anche realizzare la pasta sfoglia in casa, avrete bisogno di 100 grammi di farina, 1 pizzico di sale e 100 grammi di burro.

Lavare, sbucciare e tagliare a fette sottili le mele. Disporre le fette ottenute sopra ogni

rettangolo di pasta sovrapponendole lievemente e lasciando i bordi liberi per almeno 1 centimetro. Sbattere l'uovo e, con l'ausilio di un pennello, stendere l'uovo sul bordo esterno dei rettangoli.

In un piccolo pentolino far sciogliere, a fuoco basso, lo zucchero con la marmellata di albicocche, una spolverata di cannella e qualche goccia di acqua. Spennellare il composto di marmellata sulle mele. Cuocere in forno, pre-riscaldato alla temperatura di 180°C, per circa 10 minuti, cioè fino a quando la superficie delle sfogliatine risulti ben dorata, ma non bruciata. Quando le sfogliatine di mele saranno cotte, cospargerle di gelatina e, prima di servire, lasciarle raffreddare. ■

db bertola s.r.l.
DOPPIATURA - INCHIESTURA - RIMATURA

Trattamenti galvanici dal 1946

SCHEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008
SINCERT DNV

SCHEMA DI GESTIONE PER LA AFFIDABILITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 14001:2004
SINCERT DNV

Via Roma, 37 - 12030 MARENE (CN)
tel +39 0172 742031 fax +39 0172 742772
www.bertolasrl.it info@bertolasrl.it

Corsi d'inglese

per giovani in Irlanda

LUGLIO e AGOSTO

Per informazioni contattare:

ANDREW BASQUILLE	SANTE CENTOFANTI
Tel: 00353 1 2804586	Tel: 0039 3463459473
info@lal.ie	languageleisure@gmail.com
	Skype: sance27

LANGUAGE and LEISURE IRELAND,
Clarinda Lodge, 30 Clarinda Park West,
Dun Laoghaire, Co Dublin, Ireland
www.lal.ie

Language and Leisure è un'Azienda dell'Economia di Comunione