

FRITTELLE DI MELE

Ingredienti

- zucchero (60g)
- cannella
- un tuorlo d'uovo
- 2 mele
- Sfoglia Leggera Findus (250g)

Come si prepara

Lasciate scongelare la Sfoglia Leggera Findus, in rotoli già stesi, per almeno un'ora.

Ricavarne, con l'aiuto di una tazza o di una ritagliatrice, dei dischetti del diametro di 15 cm.

Guarnire ognuno di questi dischetti con delle fette sottili di mele sbucciate, zuccherate e aromatizzate alla cannella.

Piegare i dischetti ripieni in due, saldare i bordi con un po' d'acqua e decorare il bordo pungendolo con una forchetta.

Dorare la superficie spennellando con il tuorlo dell'uovo sbattuto e cuocere in forno caldo a 170 gradi per 30 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

occasioni speciali, bambini, frutta, new, feste, bambino, carnevale, dolci alla frutta, involtini di mele, per bambini, frittelle di mele, tradizionale, mediterraneo

