

## MELE ALLA CREMA IN CROSTA

### Ingredienti

- farina (40gr)
- latte (250ml)
- zucchero (75gr)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- vaniglia
- 4 mele
- granella di frutta secca (50gr)
- Sfoglia Leggera Findus (250gr)

### Come si prepara

Far scongelare la Pasta Sfoglia Leggera Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Preparare la crema pasticcera come da ricetta.

Sbucciare le mele e privarle del torsolo centrale con l'apposito scavino.

Mescolare la crema preparata con un po' di granella di frutta secca.

Stendere la Pasta Sfoglia Leggera Findus e ricavarne dei quadrati abbastanza grandi da contenere bene la mela intera.


Prendere un quadrato di Pasta Sfoglia Leggera Findus, stendere uno strato sottile di crema e mettere al centro la mela scavata.

Riempire il foro della mela con la crema mescolata alla granella di frutta secca.

Ripiegando i quattro lembi della Pasta Sfoglia Leggera Findus, sigillarli bene tra di loro in modo che il contenuto non fuoriesca.

Spennellare con un uovo sbattuto e mettere in forno preriscaldato a 170 gradi.

Le mele saranno pronte quando la Pasta Sfoglia Leggera Findus avrà assunto un bel colore dorato.



Difficoltà: 2

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	170 kcal 712 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

occasioni speciali, frutta, feste, crema, frutta al forno, frutta cotta, frutta farcita

