

Mele al "cartoccio"

mele accartocciate in pasta sfoglia e cotte al forno



Ingredienti

Pasta sfoglia come da pag. 19 circa	g 200	Biscotti secchi	n 4
Mele molto piccole – n° 4 per circa	g 350	Uvetta	q 6
Zucchero	q 6	Zucchero velo per spolvero finale	q 6

Per la decorazione occorrono anche 4 piccolissimi rami con relative foglie da mettere in cima ad ogni cartoccio

		Togliete per tempo dal congelatore la pasta sfoglia che avevate preparato come suggerito a pag. 19
ore	16,30	Lavate e asciugate un poco d'uvetta
	17,00	Sbucciate e, con l'apposito utensile togliete il torsolo alle mele (ben mature!)
	17,10	Dividete la pasta in quattro parti e trasformatela in altrettanti quadrati da circa 15 cm. per lato
	17,20	Modellate 4 biscotti secchi facendoli diventare rotondi e mettendoli al centro di ogni pezzo di pasta
	17,25	Zuccherate leggermente le mele e appoggiatele sui biscotti. Al posto del torsolo mettete le uvette
	17,30	Richiudete le mele portando 4 vertici della pasta in cima al cartoccio. Fermateli con 2 stuzzicadenti
	17,35	Con uno stuzzicadenti, bucate i cartocci ponendoli in frigo per circa 1 ora
	18,40	Infornate (forno già caldo, temperatura media, parte bassa) e fate cuocere per circa 50'
	19,25	Sfornate, spolverate di zucchero velo, e guarnite la sommità del cartoccio con 1 piccolissimo rametto



Il peso degli ingredienti è approssimativo perché proporzionato alla grossezza delle mele che userete. Meglio però che queste ultime pesino circa 70/80 g cad.