

# Mele al "cartoccio"

*mele accartocciate in pasta sfoglia e cotte al forno*



## Ingredienti

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

*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.*