

Roselline di mele in sfoglia

Ingredienti per 6 persone

- .1 mela rossa grande
- .1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- .zucchero di canna q.b.
- .cannella
- .zucchero a velo q.b.

Procedimento

Lavate bene la mela, tagliatela a metà e affettatela a sua volta a fettine molto sottili.

Srotolate la sfoglia e tagliate in larghezza delle strisce di circa 5 cm di spessore.

Appoggiatevi le fettine di mele leggermente sovrapposte sul bordo superiore della sfoglia in modo che fuoriescano con la buccia.

Arrotolate la sfoglia con le mele su se stessa per creare una rosa.

Spolverate le roselline con zucchero di canna e cannella.

Infornate per 15- 20 minuti a 200° in forno ventilato.

Una volte cotte fatele intiepidire e spolverizzatele con lo zucchero a velo.