

Rose di mele



Cottura: circa 20 minuti
per una teglia per muffin

2 mele
1 rotolo di pasta sfoglia
cannella
zucchero

burro

panna montata
gelato (vaniglia o panna acida)

1. Tagliare le mele e la pasta sfoglia in strisce sottili. Disporre le mele a fettine sopra le strisce di pasta sfoglia e spolverare con cannella e un po' di zucchero. Arrotolare delicatamente e sistemare nella teglia per muffin.
2. Cuocere e dorare le rose di mele nel ripiano centrale del forno preriscaldato (200 gradi, aria calda) per circa 25 minuti. Consiglio: a metà cottura, spennellare le rose con un po' di burro.
3. Servire con panna montata e gelato.

Consiglio Miele: è possibile tagliare le mele a fettine usando un pelapatate.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: lovetoshare.ch