

Rose di mela

Ecco a voi un dolce davvero veloce e semplice da fare, e che soprattutto piace a tutti. A chi non piacciono le mele. Be! di sicuro qualcuno esiste :-D, ma ad ogni modo quello che sto per proporvi è una ricetta che ha spopolato nel web. Personalmente, una Domenica mattina, non avendo molto tempo a disposizione, poichè era quasi mezzogiorno e gli invitati stavano per arrivare, presi due rotoli di pasta sfoglia e feci questa famosa versione delle "Apple Roses". Ma veniamo subito alla ricetta e a cosa vi occorre.

Ingredienti:

- 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare
- 4/5 mele rosse
- marmellata di albicocche (o altro se preferite)
- acqua q.b.
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- cannella in polvere q.b.
- 1 limone
- zucchero a velo vanigliato (per decorare)

Procedimento:

Tagliate in due parti le mele e togliete la parte centrale (semi) scavando e cercando di non rompere le mele. Affettate le mele in piccoli spicchi dello spessore di circa 2/3 mm.



Mettete le fettine di mela all'interno di una ciotola riempita per metà d'acqua (le fettine devono essere coperte

dall'acqua), aggiungeteci il succo del limone spremuto facendo attenzione a togliere eventuali semi e il cucchiaino di zucchero semolato. Mettete la ciotola in microonde per 4 minuti.

Scolate le fettine di mela e lasciatele intiepidire.



Nel frattempo stendete la pasta sfoglia. Aiutatevi con un mattarello per stenderla ulteriormente di qualche cm (non troppo se no rischiate di romperla).

Con una rondella create 6 strisce come in foto. Spennellate la prima striscia con della marmellata diluita in un pò d'acqua. Per far questo potete eventualmente mettere un pò di marmellata in una ciotolina con qualche cucchiaino d'acqua e riscaldarla nel microonde per 1 minuto.



Prendete le fettine di mela e disponetele l'una accanto all'altra fino a completare la fila. Distribuite un pò di cannella sopra le fettine di mela e ricopritele con la parte sottostante di pasta sfoglia.



Ruotate delicatamente da sinistra a destra la striscia di pasta sfoglia facendo molta attenzione a non schiacciare o piegare troppo le fettine di mela.

Mettete le vostre rose dentro dei pirottini e infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti.



Una volta cotte, lasciatele raffreddare e spolverizzatele con dello zucchero a velo vanigliato prima di servirle.

♣

Charles