Mele in pigiama

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	23 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

70 g di nocciole, macinate

½ limone

2 CM di zucchero

4 CM di panna

1 CM di uvetta

Grattugiare la scorza del limone e spremere il succo per la farcitura. Mescolare tutti gli ingredienti con la scorza e il succo di limone, quindi riempire un sac à poche.

6 mele, dolci-acidule

35 g di pane grattugiato

35 g di nocciole, macinate

1 pasta sfoglia, rettangolare, circa 24 × 42 cm

Sbucciare le mele e asportare il torsolo. Riempire le mele con la farcitura. Mescolare il pane grattugiato e le nocciole macinate.

Tagliare la pasta sfoglia in 6 quadrati (circa 15 × 15 cm). Distribuire un po' del composto con pane grattugiato e nocciole al centro di ciascun rettangolo di pasta sfoglia e disporvi sopra una mela. Coprire le mele unendo gli angoli della pasta sfoglia in diagonale, quindi premere bene. Disporre le mele su una teglia rivestita con carta da forno. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 220 °C per 23 Min.

Consigli

A seconda della varietà delle mele, durante la cottura in forno fuoriesce più o meno succo.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019