Pasticcini di mele

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

2 rotoli di pasta sfoglia

4 mele

50 g di zucchero

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore

Tagliare ciascun foglio di pasta in 8 rettangoli uguali. Spennellare il centro di un rettangolo con un po' d'acqua e coprire con un secondo rettangolo. Disporre i rettangoli in due teglie rivestite con carta da forno.

Sbucciare le mele, dividerle in quarti e asportare il torsolo. Tagliare i quarti di mele a fettine sottili. Disporle sulla pasta sfoglia in modo leggermente sovrapposto, lasciando libero 1 cm di bordo tutt'intorno.

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare la tortiera

Aria calda + vapore 200 °C per 15 Min.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019