

Sfoglia di mele all'uvetta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dessert

Ingr.:

250 gr. pasta sfoglia (anche surgelata) [altrimenti la ricetta la trovate QUI](#)
800 gr. di mele (tipo Royal Gala)
1 limone
farina
100 gr. di uvetta
1 bicchierino di Calvados (ma anche rhum)
20 gr. di burro
30 gr. di zucchero
zucchero a velo
poca gelatina di albicocche

Esecuzione:

Versare il Calvados in un pentolino, scaldarlo leggermente ,aggiungere l'uvetta, mescolare e togliere dal fuoco.

Far riposare.

Sbucciare le mele, tagliarle in quarti, eliminare le parti di torsolo, quindi affettarle sottilmente.

Man mano che sono pronte, trasferirle in una ciotola e spruzzarle con il succo di limone per evitare che anneriscano.

Stendere la sfoglia su un foglio di carta forno leggermente infarinato, in modo da ottenere un rettangolo di 3-4 mm. di spessore.

Accendere il forno a 200° (ho usato il ventilato)

Trasferire sulla placca del forno. Bucherellare la sfoglia con i rebbi di una forchetta fino ad arrivare a circa 3 cm. dal bordo.

Spalmare con la gelatina di albicocche (si può mettere anche un velo di crema pasticcera se piace di più, ma è buonissima anche con niente)

Disporre le fettine di mele in file, accavallandole un poco, cospargere con lo zucchero e il burro a fiocchetti quindi cuocere la torta nel forno già caldo per 20 minuti.

Aggiungere l'uvetta, sgocciolata e strizzata e proseguire la cottura per circa altri 10 minuti.

Servire la sfogliata, a piacere, tiepida o fredda.

Ho spolverato con zucchero a velo quando era fredda.



