



Mele in gabbia - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Ingredienti:

4 mele (una a persona)
4 cucchiari di marmellata di albicocche
uva passa ammollata nel marsala
poco zucchero semolato
150 g di pasta sfoglia
qualche mandorla o 4 gherigli di noce
albume
cannella facoltativa

Procedimento:

Sbucciare le mele intere e togliere il torsolo.
Rotolarle nello zucchero semolato e mettere nel vuoto creato al centro, della marmellata e uvette.
Tirare la sfoglia sottile in 4 quadrati.
Mettere una mela al centro di ogni quadrato, incidere la sfoglia tutt'intorno con la punta del coltello e chiudere i lembi a fagotto inumidendoli con acqua per facilitarne la presa.
Spennellare con albume e guarnire con mandorle oppure porre un gheriglio di noce in cima al fagotto.
Infornare a 180° per circa 40 minuti o comunque fino alla doratura del guscio di sfoglia.
Spolverizzare con cannella. Servire tiepide.

[Vai alla discussione sul forum](#)

mele - renette - gala - sfoglia - dessert caldo - mandorle - albicocche - uvetta - cannella