



Sfogliatine alle mele

Ingredienti:

1 rettangolo di pasta sfoglia
100gr marmellata di albicocche
2 mele golden

Preparazione:

Stendete la pasta sfoglia e tagliatela prima a metà nel senso della lunghezza e poi tagliate 4 linee nel senso dell'altezza. In questo modo avrete formato 8 rettangoli.

Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi. Disponete 4/5 spicchi per ogni rettangolo di pasta sfoglia.

Spennellate la marmellata di albicocche ogni rettangolo. Mettete in forno già caldo a 180° per 15/20 minuti.

