

SANTI E CIBI /2 - LA RICETTA

Rose di mele di Santa Dorotea

CULTURA

19_12_2022

**Liana
Marabini**



Questo è un dolce facile da fare e di grande effetto. Va bene in tutte le stagioni. Inoltre ha pochissimo zucchero, quindi è molto dietetico.

Ingredienti per 6 rose

1 pasta sfoglia, meglio se rettangolare 2 mele

1 cucchiaino di cannella

succo di mezzo limone

2 cucchiaini di confettura di frutti di bosco Zucchero a velo per decorare

Preparazione

Mescolare la confettura con la cannella.

Tagliare le mele a metà, eliminare il torsolo e tagliarle a fette sottili: avranno la forma di semi-cerchi.

Mettere le fettine di mele in un pentol
a ebollizione, e appena l'acqua bolle s
Devono essere solo leggermente sco
sfoglia in strisce di circa 5x25 cm. Spa

Disporre le fettine di mele come mostrato nella foto 1.

Ripiegare la pasta sulle mele e arrotolare le strisce senza stringere troppo: si
formeranno così le rose.

Disporre le rose così ottenute in stan

Infernare in forno ben caldo a 180°C e cuocere per 40 minuti.

Spolverare con zucchero a velo appena prima di servire.

