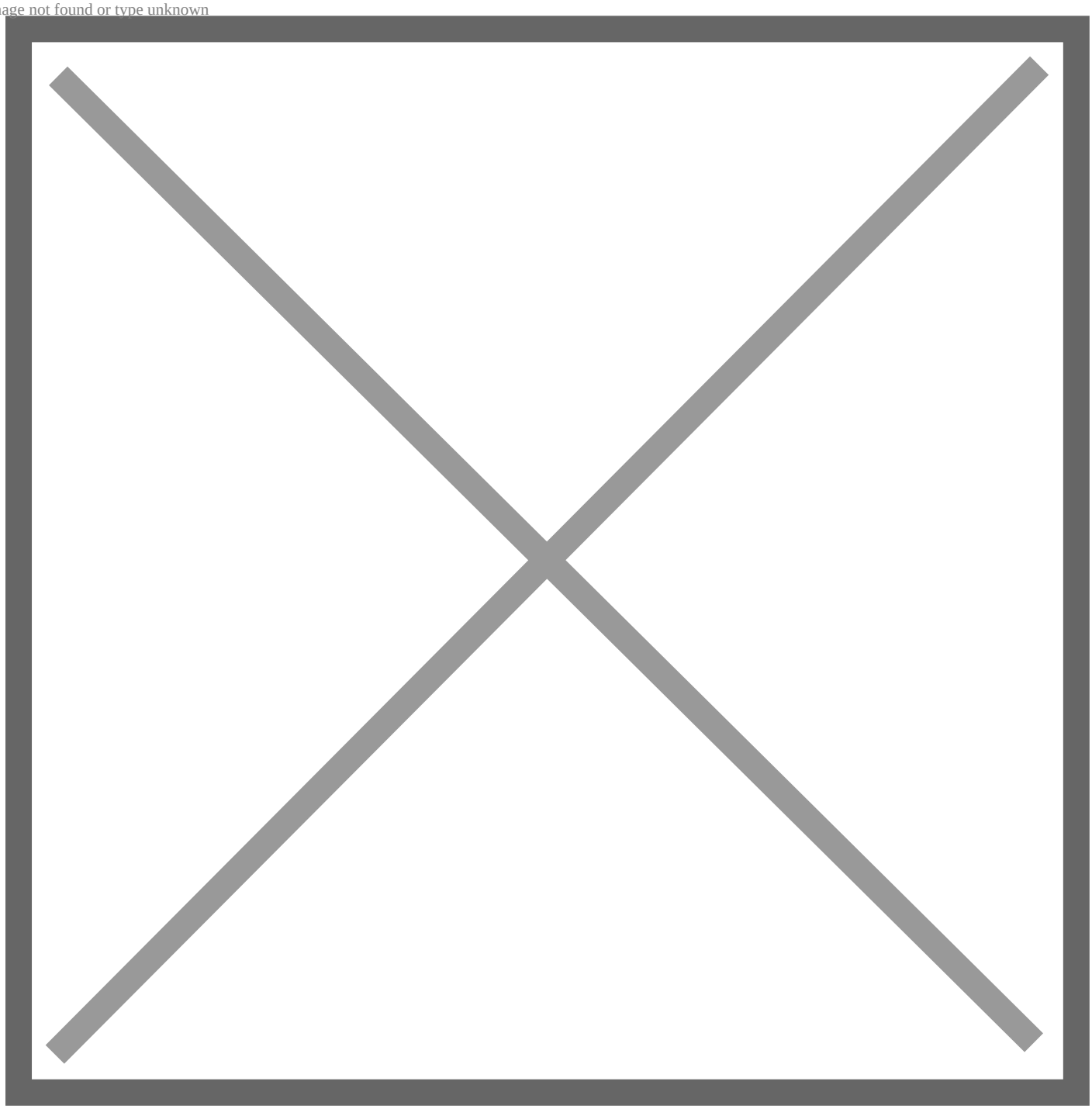
Image not found or type unknown



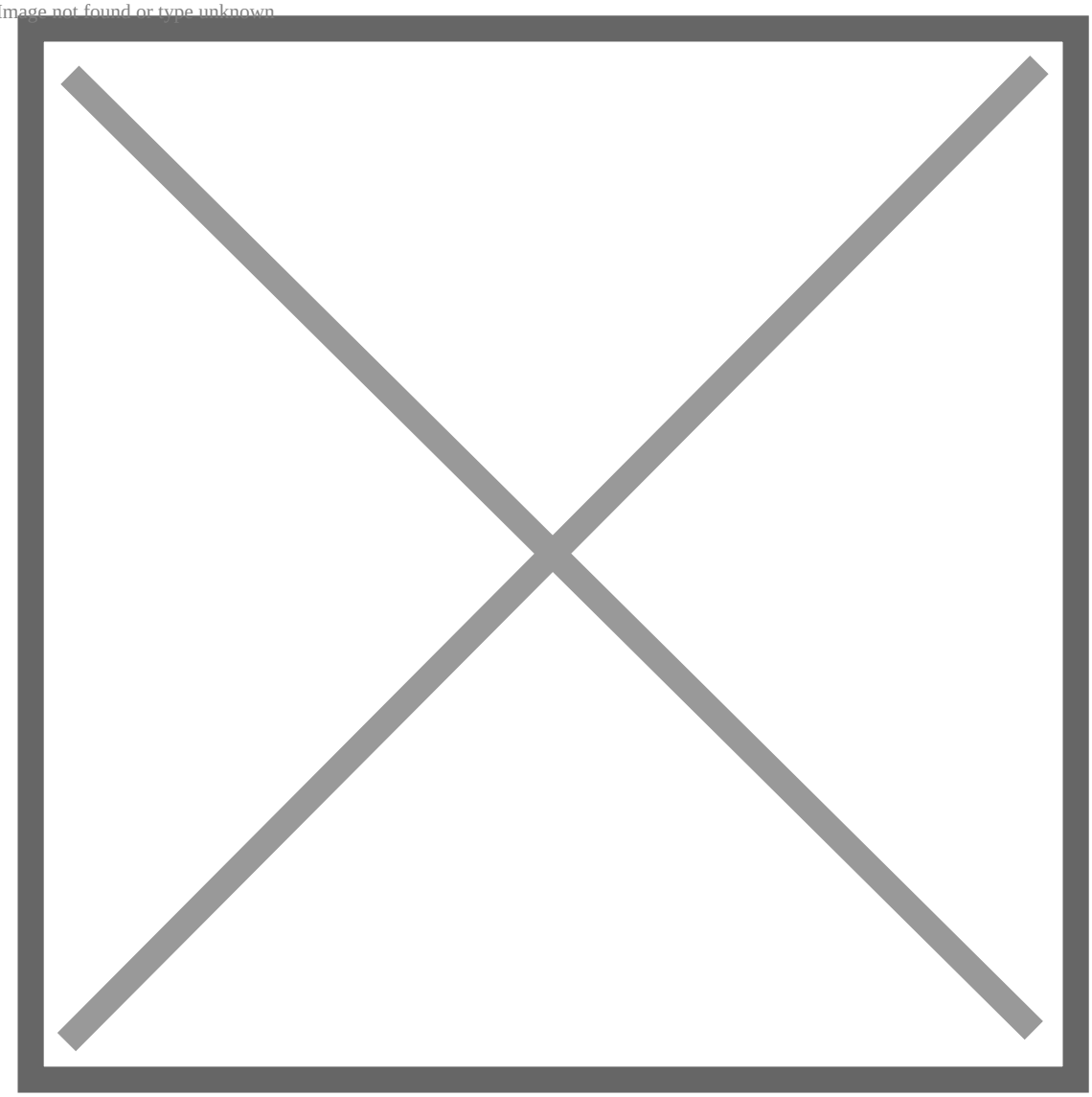
SANTI E CIBI /2 - LA RICETTA

Rose di mele di Santa Dorotea

CULTURA 19_12_2022

Liana Marabini

Image not found or type unknown



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 cucchiai 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 pentolino con acqua e il succo di mezzo limone. Portare a ebollizione, e appena l'acqua bolle spegnere subito il fuoco e lasciare raffreddare. Devono essere solo leggermente scottate, non bollite. Scolarle bene. Tagliare la pasta sfoglia in strisce di circa 5x25 cm. Spalmare le strisce con il misto di confettura-cannella.

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 stampi di silicone (foto 2).

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

Spolverare con zucchero a velo appena prima di servire.