



FAGOTTINI DI MELE CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE FAGOTTINI DI MELE

INGREDIENTI

- 2 mele
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 80 ml di acqua o succo di mela
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 6 cucchiaini di Ovo Rocks
- 2 cucchiaini di latte per spennellare
- Zucchero a velo da cospargere

PREPARAZIONE

1. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. In una ciotola, mescolarle con lo zucchero di canna e il succo di limone.
2. In una pentola, mescolare l'acqua con l'amido di mais fino a ottenere un composto liscio e portare a ebollizione continuando a mescolare. Aggiungere le mele, mescolare bene e lasciar cuocere a fuoco lento per 5 minuti con il coperchio.
3. Preriscaldare il forno a 220 °C in modalità statica (ventilato a 200 °C) e rivestire una teglia con carta da forno.
4. Tagliare la pasta sfoglia in 6 rettangoli e disporli sulla teglia già preparata.
5. Sulla metà di ogni rettangolo aggiungere 1-2 cucchiaini di ripieno di mele e alcuni Ovo Rocks. Con l'aiuto di un coltello, intagliare 5 fessure nell'altra metà. Ripiegare l'impasto formando un fagottino e chiudere bene i bordi con una forchetta.
6. Spennellare i fagottini di mele con il latte.
7. Cuocere sul ripiano centrale del forno per 15-20 minuti finché la pasta sfoglia non sarà dorata.
8. Lasciar raffreddare brevemente e cospargere con lo zucchero a velo prima di servire.