

Dolce di mele con panna

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta frolla:**

300 g di farina setacciata
100 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
150 g di burro ammorbidito
2 uova

Guarnizione:

1.1 kg di mele sbucciate a pezzettini
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker
2 c. da tavola di zucchero
5 dl di succo di mele

Decorazione:

5 dl di panna montata
1 pizzico di cannella in polvere

1 Preliminari:

Ungere una placca (30 × 35 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta frolla:

Per la pasta, mettere gli ingredienti in una ciotola e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere in una pellicola salvafreschezza e mettere al fresco per **ca. 40 minuti**.

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un rettangolo (30 × 35 cm) e sistemarlo sulla placca imburata.



Cuocere per ca. 12 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 12 Minuti

③ Guarnizione:

Per la guarnizione, distribuire le mele sulla pasta frolla. Preparare il budino in polvere con lo zucchero e il succo di mele mescolando durante la cottura. Versare il budino ancora caldo sulle mele.

Cuocere per ca. 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 25 Minuti

④ Decorazione:

Spalmare il dolce raffreddato con panna montata e tracciare solchi sul composto premendo con un cucchiaio da tavola immerso in acqua tiepida. Spolverizzare il dolce con un po' di cannella.

Consiglio

- Prima di servire, versare alcune gocce di Baileys sul dolce.

