

Dolcetti ricoperti alla mela cotogna

circa 25 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare la cornice da pasticceria.

2 Ripieno:

Pulire le mele cotogne con un panno per rimuovere la peluria. Lavarle, dividerle in quattro parti, sbuciarle, togliere il torsolo e tagliarle a fette in diagonale. Versare le mele cotogne a fette in una pentola con l'acqua, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la stecca di cannella e fare cuocere a vapore a fuoco medio per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto. Fare scolare le mele cotogne in un colino e farle raffreddare. Rimuovere la stecca di cannella.

3 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con il mixer utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto compatto, quindi formare un rotolo. Stendere ca. la metà dell'impasto su un piano infarinato fino a ottenere una sfoglia di ca. 35 x 25 cm e trasferirla su una teglia da forno aiutandosi con un mattarello. Posizionarci sopra una cornice da pasticceria e distribuire il ripieno. Stendere il resto dell'impasto su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere una sfoglia delle stesse dimensioni della cornice da pasticceria e, aiutandosi con un mattarello, posizionarla sul ripieno.

Ingredienti:

Placca:

Cornice da pasticceria:

Ripieno:

1.5 kg di mele cotogne non pulite
1 dl d'acqua
50 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 stecca di cannella

Pasta:

400 g di farina
4 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
60 g di zucchero
1 c. da tè di sale
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
2 uova
1 chiaro d'uovo
150 g di burro ammorbidito

Decorazione:

1 tuorlo d'uovo
1 c. da tavola di latte o panna
100 g di bastoncini di mandorle



Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

4 Decorazione:

Montare il tuorlo d'uovo con il latte o con la panna e spennellare la superficie della sfoglia con il composto ottenuto. Spargere sopra la sfoglia le mandorle e cuocere per ca. **35 minuti** sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Lasciare raffreddare la torta nella teglia su una griglia. Rimuovere lo stampo e, se si desidera, prima di servire spolverizzare i dolcetti con dello zucchero a velo.

Consiglio

- Se si desidera utilizzare le mele per preparare i dolcetti, sarà sufficiente lasciarle cuocere a vapore per 5 minuti.

