

Fagottini di mele

4 - 6 pezzi



un po' più difficile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

270 g di pasta sfoglia stesa a rettangolo (ca. 25 x 42 cm)

Ripieno:4 piccoli di mele
100 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
50 g di Tirggel di Zurigo**Per spennellare:**

1 albume

Copertura:1 c. da tavola di mandorle a scaglie
1 c. da tavola di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
1 c. da tavola di zucchero
1 tuorlo d'uovo**Decorazione:**di zucchero a velo
di cannella in polvere**1 Preparazione:**

Rivestire una teglia con la carta da forno, tenere pronti degli stampini a forma di cuore (ca. Ø 6 cm) e una rotella tagliapasta dentellata.

2 Ripieno:

Sbucciare le mele ed eliminare il torsolo. Macinare finemente i Tirggel di Zurigo con il mixer, mescolare bene con il marzapane, riempire le mele e chiudere la superficie con il composto alle mandorle come fosse una sorta di coperchio.

3 Impasto:

Ritagliare quattro rettangoli di ugual misura (ca. 12,5 x 17,5 cm) e adagiarli sulla teglia da forno. Ricavare 4 cuori dall'impasto rimanente, sistemare le mele al centro dei rettangoli di pasta sfoglia, spennellare il bordo con l'albume e piegare gli angoli dei rettangoli sopra le mele. Infine, chiudere appoggiando in alto i cuori ritagliati.

preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 240 °C**Aria calda: 220 °C**

4 Impasto:

Spennellare i fagottini con il tuorlo d'uovo. Mescolare le mandorle con la pasta di vaniglia e lo zucchero, quindi distribuire sopra i fagottini. Cuocere sul ripiano più basso del forno preriscaldato per ca. 25 minuti, sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

5 Decorazione:

Prima di servire, cospargere con lo zucchero al velo.

Consiglio

- Si possono preparare i fagottini di mele anche qualche ora prima (non cotti) e conservarli in frigorifero.