

Involtini di mele

circa 24 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ungere una placca.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Guarnizione:

Mescolare gli ingredienti della guarnizione.

3 Pasta al quark:

Per la pasta, setacciare su un piano di lavoro la farina mescolata con il lievito in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto a mano per ottenere un impasto liscio. Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in uno spessore di ca. 2 cm e ritagliare dischi (Ø12 cm).

Distribuire la guarnizione di mele sulla metà di ogni disco lasciando libero il bordo. Spennellare il bordo con latte. Ripiegare la metà della pasta sulla guarnizione per formare involtini e premere bene i bordi.

Ingredienti:

Placca:

Guarnizione:

450 g di mele sbucciate sminuzzate

30 g di uvette

40 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.

Oetker

di Finesse Scorza di limone

grattugiata Dr. Oetker

Pasta al quark:

320 g di farina

1 bustina di Lievito Dr. Oetker

80 g di zucchero a velo

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.

Oetker

1 pizzico di sale

60 ml d'olio di frittura

150 g di quark magro

60 ml di latte

Per spennellare:

3 c. da tavola di latte

Decorazione:

100 g di zucchero a velo setacciata

1 limone, succo

mandorle a scaglie

4 Spennellare:

Disporre gli involtini su una placca imburata e spennellarli con latte.

Cuocere per ca. 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

5 Decorazione:

Per la glassa, mescolare lo zucchero al velo e il succo di limone. Spalmare gli involtini ancora caldi. Cospargere con mandorle a scaglie tostate.

Consiglio

- Lavorare rapidamente a mano la pasta al quark senza sbattitore elettrico per evitare che diventi appiccicosa.