


# Mele a ventaglio

circa 8 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

1 di pasta sfoglia rotonda (Ø ca. 30 cm)

**Guarnizione:**

30 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker grattugiato

1 uovo

250 g di mele sbucciate a fettine

1 c. da tavola di zucchero alla cannella

**Decorazione:**

1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker

1 c. da tavola di zucchero

2.5 dl di succo di mele

foglie di menta

**1 Preliminari:**

Ungere una placca o foderarla con carta oleata. Ricalcare la sagoma a forma di mela (Ø9 cm ,vedi p. 7) su un cartone e ritagliarla.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 190 °C****Aria calda: circa 170 °C****2 Pasta:**

Con l'aiuto di un coltellino aguzzo e della sagoma, ritagliare nella pasta sfoglia 8 mele o dischetti. Disporre le forme sulla placca imburata.

**3 Guarnizione:**

Amalgamare il marzapane e l'uovo, distribuire la miscela nel centro di ogni forma. Coprire con le fettine di mele e spolverizzare con zucchero alla cannella.



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

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

#### ④ Decorazione:

Per la gelatina, portare a ebollizione il Fruitclair con lo zucchero e il succo di mele. Lasciare raffreddare un istante e spennellare sulle piccole crostate. Decorare con foglie di menta.

#### Consiglio

- Servire con gelato alla vaniglia.

