



DOLCETTI E CR?PES

Brioche con mele e noci



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

330K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rotonda)

PER IL RIPIENO

400 g di Mele

50 g di Gherigli di noce

50 g di Zucchero di canna

1 Limone bio

40 g di Pangrattato

2 cucchiaini di Cannella in polvere

20 g di Burro

PER DECORARE

Zucchero a velo

Menta fresca

Preparazione

- Lavate e sbucciate le mele, tagliatele a dadini, trasferitele in una ciotolina e irroratele con il succo di limone.
- Tritate grossolanamente i gherigli e aggiungeteli alle mele, unite lo zucchero, la cannella e mescolate con cura.
- In un padellino antiaderente tostate il pangrattato e amalgamatelo al composto di mele.
- Stendete la sfoglia con un matterello e ricavatene sei triangoli che dividerete idealmente in tre parti (la base, il centro e la punta).
- Con l'aiuto di un cucchiaio sistemate il composto ottenuto nella parte centrale di ogni triangolo, piegate la base verso il centro e sigillatela, completate la chiusura facendo aderire la punta del triangolo al fagotto appena creato.
- Fate fondere il burro a fuoco dolce e con questo spennellate tutte le brioches.
- Ricoprite con un foglio di carta da forno una placca, distribuitevi le brioches e cuocetele in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 20-25 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, trasferite le brioches su un piatto da portata, fatele intiepidire e servitele decorandole con zucchero a velo e qualche foglia di menta.

Romina Bartolozzi