



Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 2 mele
- un pò d'acqua
- 2 cucchiaini di zucchero
- cannella, zucchero di canna, zucchero a velo q.b.
- il succo di un limone
- una noce di burro

Preparazione:

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Irrorarle col succo di un limone per non farle annerire e mescolare.

In una padella mettere la noce di burro, le mele, lo zucchero e un pò di cannella. Mettere la padella sul fuoco per ammorbidire le mele aggiungendo un pò d'acqua.

Una volta che le mele si sono ammorbidite (bastano pochi minuti), spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Srotolare la pasta sfoglia e tagliare delle strisce larghe 4 cm.. Lungo tutto il bordo della striscia di pasta sfoglia adagiare le fettine di mele, facendole fuoriuscire dal bordo, poi chiudere l'altra estremità.

Rivestire una teglia da forno con carta da forno e adagiarvi le rose di mele di pasta sfoglia. Sulla superficie delle rose mettere un po' di zucchero di canna e un pizzico di cannella.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Sfornare, lasciare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.