

Mini cake mele e cannella con frolla al cioccolato

circa 6 numero



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Miscela 9 torte
1 cucchiaino di cannella macinata
15 g cacao amaro
100 g burro
uova
1 - 2 cucchiaini di latte

Per farcire e decorare:

2 mele rosse tagliate a fettine sottili e leggermente precotte
100 g confettura di albicocche
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Prepara l'impasto seguendo le indicazioni stampate sul ricettario per la crostata, aggiungendo la cannella, il cacao, il burro freddo di frigorifero, l'uovo e il latte. Crea un impasto liscio, dividilo in due parti uguali e lascia riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- 2 Con un matterello stendi metà dell'impasto ben freddo tra due fogli di carta forno in una sfoglia rettangolare (22x18 cm circa). Ritaglia la pasta dal lato più corto e ottieni 3 strisce da 22x6 cm circa.
- 3 Spennella ogni striscia con la confettura, posiziona le fettine di mela sul lato più lungo, lasciando fuoriuscire la parte con la pelle. Chiudi a portafoglio la pasta, lasciando visibili le fettine di mela e arrotola delicatamente creando una spirale.
- 4 Disponi le roselline di pasta in stampi di alluminio o silicone.
- 5 Procedi nello stesso modo fino ad esaurimento della pasta.
- 6 Cuoci nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas parte media: 180°C) per 40 minuti circa.



cameo

- 7 Servi le roselline tiepide cosparse di zucchero al velo.
Conservare in frigorifero.

