



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 1 Mela renetta
- 3 cucchiaini di Zucchero
- Cannella q.b.

Preparazione

1. Lavate e tagliate la mela in fettine di 3-4 mm. Mescolate lo zucchero e la cannella. Tagliate la sfoglia in 4 rettangoli, coprite con le fette di mela disposte a ventaglio. Spolverizzate con la mistura di zucchero e cannella e infornate nel forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti o finché saranno ben dorate.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri



25



4 4 persone