



Sfogliata di mele allo  
sciroppo d'acero

## Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- 2 Mele
- 1 cucchiaio abbondante di Zucchero
- 30 g di Burro
- Sciroppo d'acero q.b.

## Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200°. Lavate e tagliate le mele a fette sottilissime, magari aiutandovi con una mandolina.
2. Srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia, rimboccando il bordo. Sistemate le fettine di mele in maniera concentrica, cercando di sovrapporle leggermente. Cospargete sopra le mele lo zucchero e qualche fiocchetto di burro.
3. Fate cuocere a 200° per 25 minuti circa. Sfornate, spennellate con lo sciroppo d'acero e servite con gelato alla vaniglia.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.8 g
Energia	227.42 kcal
grassi	12.05 g
Fibra	1.53 g
Proteine	2.73 g
Grassi saturi	5.68 g
Sodio	153.88 mg
zuccheri	12.07 g

🕒 40

👤 6 6 persone