



Girelle di Mela con Latte Condensato

Ingredienti

- 1 Confezione Pandolce Buitoni
- 100g Latte condensato, zuccherato
- q.b. cannella
- 1 mela (circa 250g)

Preparazione

1. Pulisci la mela, rimuovi il torsolo e tagliala a metà. Affetta ogni metà a fette sottili. In una ciotola, copri le fette con dell'acqua e mettile nel microonde per 3 minuti finché diventano flessibili al tatto. Scolale e tamponale con carta assorbente.
2. Preriscalda il forno a 160°C (ventilato).
3. Srotola la pasta Pan Dolce su carta da forno e spalma sulla superficie 30g di latte condensato. Cospargi di cannella, assicurandoti di coprire il latte condensato.
4. Taglia 10 strisce, ognuna larga 3 cm. Sovrapponi 5-6 fette di mela lungo la lunghezza della prima striscia, lasciando la parte rossa della buccia rivolta verso l'esterno. Arrotola la striscia per formare una sorta di fiore o rosa e ripeti il processo con le strisce rimanenti.
5. Posiziona ogni rotolo/rosa singolarmente in una teglia per muffin unta. Inforna per 25 minuti.
6. Sformali ancora caldi e versa il latte condensato rimanente sopra prima di servire.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	25.67 g
Energia	152.92 kcal
grassi	3.75 g
Fibra	1.38 g
Proteine	3.69 g
Grassi saturi	1.57 g
Sodio	194.95 mg
zuccheri	11.29 g

🕒 39

⊕ 10