



Mele in sfoglia con gelato

Page 1 of 1

Dolci

🕒 50m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 4 in 4 Mele
- 1 Confezione 1 confezione di Latte condensato nestlé - confezione da 397 g
- 500 mL 500 ml di Panna
- 1 Baccello 1 baccello di Vaniglia
- 100 g 100 g Burro
- 100 g 100 g Zucchero

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Prima prepariamo il gelato, utilizzando panna e latte condensato freddi di frigorifero. Montate la panna, unite poi il latte condensato e i semi di mezzo baccello di vaniglia. Incorporate tutto, senza far smontare la panna, ma usando una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il tutto in un contenitore di vetro o alluminio per freddare più velocemente e passate la crema ottenuta in freezer per 5 ore prima di servire. Srotolate la sfoglia e ritagliate quattro cerchi di base, larghi circa 12 cm di diametro. Bucherellate la base con la forchetta e punzecchiatelo con una forchetta. Sbucciate le mele, tagliatele a metà e rimuovete semi e piccolo poi tagliate ogni metà in fette sottilissime. Creare una piramide con le mele impilate e cospargere con il burro e lo zucchero infornare a 180 °C per 20 minuti. Posizionate il tortino sul piatto e servite con gelato alla vaniglia.

