



Sfoglie alle mele

Dolci

🕒 25m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.

