



Calzone dolce

Dolci

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Gherigli di noce
- 1 q.b. Zucchero al velo q.b.
- 6 in 6 Prugne
- 4 in 4 Savoiard
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Marmellata
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Zucchero semolato
- 2 in 2 Mele
- 1 q.b. Cannella in polvere q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Su di una teglia da forno srotolate la pasta frolla, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, e spalmate la superficie di marmellata. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubettini, con i quali formerete una striscia al centro della frolla. Unite le noci tritate, le prugne tagliate a pezzetti e spolverizzate con lo zucchero semolato e i savoiard sbriciolati. Ripiegate la frolla a metà, ottenendo una mezzaluna, sigillate i bordi premendo con una forchetta e cuocete in forno a 180° per 20 minuti. Controllate la cottura con un coltellino, sfornate e lasciate raffreddare. Servite dopo aver spolverizzato il dolce con zucchero a velo e cannella in polvere.

