

Crostata di mele a spirale

Maria Concetta Pelle - 26/10/2018



Crostata di mele a spirale

Questa torta dal sapore autunnale è deliziosa, facile da preparare e sorprendentemente scenica.

Ingredienti: 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolari

320 g di marmellata di albicocca o pesca

2 mele

cannella q.b.

zucchero di canna q.b.

latte q.b.

procedimento: iniziamo subito con lo sbucciare le mele e con il tagliarle a pezzettini. Stendere sulla teglia del forno il rotolo di pasta sfoglia (adagiato sulla sua carta, o sopra della carta da forno), dividerlo ricavando da ogni rotolo tre rettangoli. Distribuiamo, con un cucchiaino, la marmellata in modo uniforme sopra ad ogni rettangolo, senza arrivare ai bordi, in modo che non fuoriesca una volta arrotolata. Aggiungiamo i pezzetti di mela, e chiudiamo sigillando bene i bordi dei rettangoli formando dei cilindri. Ripetiamo gli stessi passaggi con

il secondo rotolo di pasta, fino ad ottenere i sei famigerati rotoli. Adesso possiamo comporre il nostro dolce: arrotoliamo su se stesso il primo cilindro e proseguiamo ad assemblare anche gli altri formando una spirale. Spennelliamo con un po' di latte, spolveriamo a piacere lo zucchero di canna e la cannella in polvere.

Cuociamo in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Ottima da servire a fine pasto o da gustare

Mari Pelle