

# Cornetti di pasta sfoglia con mele e pere

Senza glutine



## Ingredienti

*1 rotolo, pasta sfoglia rotondo senza glutine #*

*1 mela + 1 pera*

*2 cucchiari di zucchero di canna*

*1 cucchiaino cannella in polvere*

*Succo di 1 limone*

*Tuorlo d'uovo per spennellare*

*Zucchero a velo per decorare*

## **Procedimento**

*Sbucciare la mela, la pera, tagliarli in pezzettini piccoli, da unire in una ciotola con il succo di limone. Versare in un tegame, aggiungendo lo zucchero alla cannella e lasciare cuocere per circa 10 minuti con il coperchio, poi lasciare raffreddare. Spianare la pasta sfoglia da ritagliare prima in quattro e poi in otto triangoli. Farcire ciascuno con un paio di cucchiaini di mele, non troppo per evitare che fuoriesca. Arrotolare partendo dal lato più lungo, mettere su una teglia, spennellare con il tuorlo d'uovo ed infornare a 190 °C per 10 minuti. Sfornare e completare con zucchero a velo.*

## **Possibili aggiunte:**

**Oltre alle mele ed alle pere, in ciascun cornetto si possono aggiungere:**

*marmellata a piacere*

*frutta secca a piacere*

*crema pasticciera*

*gocce di cioccolato*

## **Ricetta dal web**