

Fagottini di mele croccanti

Senza glutine



Ingredienti

2 mele

1 rotolo di pasta sfoglia senza glutine #

40 gr zucchero

1 cucchiaino cannella

il succo di 1/2 limone

1 cucchiaio amido di mais #

30 ml acqua

1 uovo (per spennellare)

zucchero di canna q.b.

Procedimento

Tagliate le mele a cubetti piccoli. In padella mettete: mele + zucchero + limone + cannella. Cuocete a fuoco medio finché diventano morbide. Aggiungete: amido di mais e acqua. Mescolate finché diventa cremoso. Lasciate raffreddare. Stendete la pasta sfoglia e tagliatela a rettangoli. Mettete il ripieno al centro, chiudete e sigillate con la forchetta. Fate dei tagli sopra, spennellate con uovo e aggiungete lo zucchero. Cuocete In forno a 180° per 20-25 min.

Ricetta dal web