



In collaborazione con

**Betty Bossi****Dessert****Tortine alle mele****Preparazione:** ca. 45 min.**Cottura:** ca. 20 min.**Energia pezzo (1/6):**332 kcal / grassi 17 g / carboidrati 35 g /  
proteine 4 g, vegetariano**Per 6 pezzi**Per una teglia con 12 stampi per muffin  
da ca. 7 cm di Ø cad., di cui 6 unti e  
foderati con una striscia di carta da forno

- 1 c. di burro
- 2 mele (ad es. Braeburn)
- 4 c. di zucchero
- ½ c. di cannella
- 1 limone biologico
- 3 c. di acqua o Calvados

- 1 rotolo di pasta sfoglia spianata  
(ca. 25 x 42 cm)
- 1 tuorlo

**Ecco come fare:**

- 1 Ripieno:** scaldare il burro in una padella. Sbucciare le mele, privarle dei semi, tagliarle a dadini e farle cuocere per ca. 4 minuti con lo zucchero e la cannella. Aggiungere una parte della scorza di limone grattugiata, tutto il succo del limone e l'acqua, portare brevemente a ebollizione e far raffreddare.
- 2 Preparazione delle tortine:** preriscaldare il forno a 220 °C. Srotolare la pasta, ricavare 6 dischetti di ca. 10 cm di Ø e 6 dischetti di ca. 6 cm di Ø l'uno. Disporre i dischetti più grandi negli incavi della teglia preparata in precedenza e bucherellare i fondi con una forchetta. Distribuire il ripieno sui dischetti. Ripiegare i bordi sopra il ripieno. Spennellare i bordi con un po' di tuorlo, ricoprire con i dischetti più piccoli esercitando una leggera pressione. Ricavare dalla pasta restante delle decorazioni (ad es. foglie) da applicare sulle tortine e spennellarle con il tuorlo rimasto.

**Cottura:** ca. 20 min. nella parte inferiore del forno. Sfnare, lasciare intiepidire leggermente quindi trasferire le tortine su una griglia e farle raffreddare.**Suggerimento:** l'ideale è gustarle appena sfornate.**Aiuto per la spesa****Trovate questi  
ingredienti  
nei Coop Pronto.**