

## Gli apple pies per tutte le occasioni!



### Ingredienti:

mela	pz.	1
pasta sfoglia (ca. g. 275)	pz.	1
<a href="#">salsa per torte di frutta</a>		QB.
pangrattato		QB.
mandorle tritate		ad lib.
latte per la doratura		QB.

*Qui è indicata una mela: per degli apple pies più ricchi aggiungerne una ancora (o solo mezza).*

### Preparazione:

Sbattere in una ciotola l'uovo per la salsa, quindi tenerne metà da parte.

Aggiungere gli altri ingredienti, [come da ricetta](#) ridotti a un quarto.

Volendo aggiungere fin d'ora un po' di mandorle tritate.

Sbucciare la mela, tagliarla a fettine e poi a pezzettini e mescolarla con questa salsa.

Chiudere i singoli involtini, disporli su di una placca rivestita con la carta forno e inciderli un paio di volte.

In alternativa si può distribuire il ripieno su metà della sfoglia intera e poi richiudervi sopra l'altra metà.

E separare quindi con un tagliapasta a rotella i singoli dolcetti.

O anche tagliare la sfoglia a spicchi e arrotolarli sul ripieno a guisa di cornetti!

Qualunque sia la forma e la procedura scelta, spennellare gli *apple pies* con l'uovo tenuto da parte e mescolato con un po' di latte.

Infornare nel forno statico preriscaldato a 220° per 20' / 25' avendo l'accortezza di abbassare a 200° la temperatura trascorsi i primi 5'.

Sfornare, aspettare qualche minuto e trasferire con la carta forno su di una gratella.

Cospargere di zucchero a velo e lasciar raffreddare.

Ma sono ottimi anche tiepidi...

### SUGGERIMENTI E NOTE:

- È importante che le mele siano a pezzettini piccoli per non lacerare la pasta sfoglia.
- Nel caso però degli involtini a cornetto, si può rinchiudere un intero spicchio di mela per pezzetto di sfoglia.