



# Pasticcini di mele

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 15 Min.  
Porzioni 8  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

---

2 rotoli di pasta sfoglia

4 mele

50 g di zucchero

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore**

Tagliare ciascun foglio di pasta in 8 rettangoli uguali. Spennellare il centro di un rettangolo con un po' d'acqua e coprire con un secondo rettangolo. Disporre i rettangoli in due teglie rivestite con carta da forno.

Sbucciare le mele, dividerle in quarti e asportare il torsolo. Tagliare i quarti di mele a fettine sottili. Disporle sulla pasta sfoglia in modo leggermente sovrapposto, lasciando libero 1 cm di bordo tutt'intorno.

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare la tortiera**

**Aria calda + vapore 200 °C per 15 Min.**

## Accessori

---

2 teglie

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

