

SANTI E CIBI /2 - LA RICETTA

## Rose di mele di Santa Dorotea

**CULTURA**

19\_12\_2022

**Liana  
Marabini**



Questo è un dolce facile da fare e di grande effetto. Va bene in tutte le stagioni. Inoltre ha pochissimo zucchero, quindi è molto dietetico.

**Ingredienti per 6 rose**

1 pasta sfoglia, meglio se rettangolare 2 mele

1 cucchiaino di cannella

succo di mezzo limone

2 cucchiai di confettura di frutti di bosco Zucchero a velo per decorare

### **Preparazione**

Mescolare la confettura con la cannella.

Tagliare le mele a metà, eliminare il torsolo e tagliarle a fette sottili: avranno la forma di semi-cerchi.

Mettere le fettine di mele in un pentol  
a ebollizione, e appena l'acqua bolle s  
Devono essere solo leggermente sco  
sfoglia in strisce di circa 5x25 cm. Spa

Disporre le fettine di mele come mostrato nella foto 1.

Ripiegare la pasta sulle mele e arrotolare le strisce senza stringere troppo: si  
formeranno così le rose.

Disporre le rose così ottenute in stan

Infernare in forno ben caldo a 180°C e cuocere per 40 minuti.

Spolverare con zucchero a velo appena prima di servire.

