



Gelosia di mele



Zucchero di canna BIO INTEGRALE



Difficoltà media

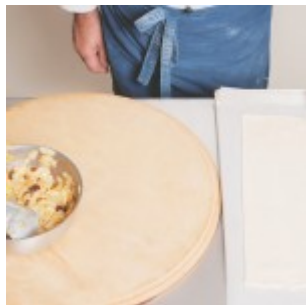


25 minuti

Ingredienti per 8 persone

- 500 g Pasta sfoglia
- 250 g Pan di Spagna
- 350 g Crema pasticcera (preparata on Zucchero di Canna BIO INTEGRALE)
- 100 g Bagna al maraschino (preparata on Zucchero di Canna BIO INTEGRALE)
- 50 g Zucchero
- 60 g Uvetta ammollata
- 30 g Mandorle tagliate a bastoncino
- 700 g Mele tagliate a fettine
- 50 g Burro
- 1 Uovo sbattuto

Procedimento



1. Saltate le mele in padella con il burro poi togliete dal fuoco ed aggiungete l'uvetta e le mandorle tagliate a bastoncino. Tirate ora la pasta sfoglia a 3 mm di spessore e ricavate un rettangolo di circa 15 cm di larghezza.



2. Mettete al centro della pasta sfoglia, il pan di spagna tagliato a fette sottili e spesse 1 cm e bagnatele con la bagna al maraschino.



3. Coprite il pan di spagna con la crema pasticcera.



4. Aggiungete il preparato di mele e spennellate i bordi con l'uovo sbattuto.



5. Ricoprite il tutto con un'altra falda di pasta sfoglia della larghezza di 18/20 cm. Unite i bordi facendo pressione con le dita e praticate dei tagli sulla parte superiore per permettere al vapore di uscire in fase di cottura.



6. Lucidate la superficie del dolce con l'uovo sbattuto rimasto e cospargete con un pò di zucchero. Cuocete in forno caldo a 170°C per 35 minuti circa. Quando freddo, spolverate con un pò di zucchero ridotto a polvere.