

Fagottini con Mele Annurche



Per  

Ingredienti

Per la pasta

125 gr di farina "00"

1 tuorlo

20 gr di zucchero

20 gr di burro

3 cucchiaini d'acqua

Ripieno

2 mele annurche

3 noci

2 cucchiaini di miele millefiori

cannella in polvere

Procedimento

Setacciare la farina sulla spianatoia, versare al centro lo zucchero, il tuorlo, il sale e l'acqua, impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere l'impasto con il mattarello e ricavare due quadrati di circa 19X19 cm. Sbucciare le mele tenendole intere, togliere il torsolo, appoggiarle al centro dei due quadrati, riempire il foro del torsolo con le noci spezzate grossolanamente e il cucchiaino di miele, spolverare con la cannella, chiudere il fagotto appoggiando sulla mela ciascun spigolo di impasto, uno sull'altro, fare una lieve pressione con le dita per fissarlo. Appoggiare i fagottini su una teglia rivestita di carta da forno con la chiusura verso il basso e cuocere per 15 minuti nel forno statico a 190°C, capovolgere i fagottini e cuocere per 10 minuti con la chiusura rivolta verso l'alto. Rigidare i fagottini e cuocere per altri 5-10 minuti dopodiché sfornare e lasciare raffreddare su una gratella prima di servire con una spolverata di zucchero a velo.