

## SFOGLIATINE di MELE



### **Ingredienti:**

- un foglio di pasta sfoglia
- 2 mele
- 2 cucchiari marmellata di albicocca o di pesca
- latte

### **Preparazione:**

Prendete un rotolo di pasta sfoglia e dividetela in rettangoli. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Disponete le fettine di mele (sovrapponendole un pochino) al centro di ogni rettangolo, lasciando del bordo intorno. Scaldare la marmellata in un pentolino e con un pennellino spennellatela sopra le mele. Con il latte spennellate i bordi. Cuocete in forno a 180° per 10 minuti.

**BUONA MERENDA!!!**