

Rose di sfoglia con mela e cannella e pera e cioccolato



Rose di sfoglia con mela o pera e cioccolato, dolcetto veloce e carino... ho visto girare su internet milioni di volte queste roselline e non posso non provarle!

Che poi i dolci con le mele sono anche i miei preferiti! Sbirciando qua e la le varie ricette, ho provato una classica mela e cannella e poi però, con pere e cioccolato ho azzardato uno dei miei soliti esperimenti e devo dire che sono venute entrambe molto buone.

Si, Si... non male!

Ve le racconto...

Ingredienti:

Per le rose con le mele:

- 2 rotoli di Pasta sfoglia
- 2 Mele
- Zucchero a velo q.b.
- Zucchero di canna 100 gr
- Cannella
- Acqua 600 ml
- Limoni 1
- Uova 1 per spennellare

Per le rose con pere e cioccolato:

- 2 rotoli di Pasta sfoglia
- 2 Pere
- Zucchero a velo q.b.
- Gocce di cioccolato
- Cacao in polvere
- Uova 1 per spennellare

Procedimento:



La prima cosa da fare per preparare le mie Rose di sfoglia con mela o pera e cioccolato è pulire la frutta, quindi mi armo di coltello e buona volontà e dopo aver ben lavato mele e pere, levo il torsolo e le taglio a fettine molto fini.

Metto le fettine di mela in una ciotola con acqua e limone e faccio cuocere al microonde per 3 minuti, in modo che le fettine si ammorbidiscano.



Faccio lo stesso con le pere ma senza limone. Scolo bene le fettine e le metto da parte.



Secondo passaggio prendo la pasta sfoglia, la stendo e la taglio a striscioline larghe circa 5 cm.

Ora inizio a montare le rose: per quelle con le mele stendo al centro della striscia zucchero di canna e cannella e poi partendo dal centro della striscia inizio a posizionare le fettine lasciando metà fettina fuori e

comunque lasciando sulla base abbastanza pasta da poter piegare sulle mele, chiudo ed inizio ad arrotolare la striscia su stessa.



Ripongo la rosellina in un pirottino e poi su una teglia da forno.



Per le rose con pera e cioccolato il procedimento è lo stesso, solo che nel centro della pasta, alla base della frutta invece di mettere zucchero e cannella stendo le gocce di cioccolato, procedo poi con le pere e arrotolo, pirottino e poi sulla teglia.

Procedo così fino a terminare gli ingredienti.



Rimane solo da cuocere, infilo la teglia in forno preriscaldato a 180° per 45-50 min.

Servo spolverando le roselline con dello zucchero a velo e su quelle con le pere anche un po' di cacao.

Carine, semplici e veloci ma soprattutto Buonissime!!



Torta light di mele



Oggi preparo uno dei miei dolci preferiti, la torta di mele, ma light!

In realtà adoro tutti i dolci fatti con le mele, dai biscotti con cuore morbido, alle sfoglie, agli strudel appunto... mmmh che buoni!!!

Mi piace tantissimo la mela da cotta, ma anche semplicemente quella bollita "da ospedale", invece cruda... insomma, forse mi fa pensare troppo alla dieta... però bisogna mangiarla, fa molto bene e quindi... mi tocca!!! ☐

Scherzi a parte mangiamo tutti tante mele e tanta frutta, così saremo più sani e più belli!! (questa frase mi ricorda qualcosa... Xp)

Oh per rimanere in tema salute, io ho fatto questa torta in versione light. Girovagando online ho trovato diverse versioni light di questo dolce, diciamo che questa è un po' il riassunto calibrato sul mio gusto, meno farina e zucchero del previsto e senza grassi... spero vi piaccia!

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 220g di farina 00
- 80+10 gr di zucchero
- 4 mele
- 2 uova
- 1 vasetto di yogurt bianco dolce
- 100 gr di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 limone

Procedimento:



Inizio subito a preparare la mia Torta light di mele partendo dalla cosa più divertente: sbucciare e tagliare le mele, le faccio a fettine abbastanza fine, diciamo 3 mm e le cospargo con il succo del limone per evitare che si anneriscano, le copro e le metto da

parte.

Passo ora a preparare l'impasto, inizio ad amalgamare le uova con lo zucchero* ed unisco poi pian piano il latte, lo yogurt, la farina un po' per volta e la cannella.

Lavoro bene fino ad ottenere un impasto liscio. Frullo grossolanamente metà delle fettine di mele ed aggiungo all'impasto insieme al succo di limone, lavoro bene e per ultimo aggiungo anche la bustina di lievito.



Accendo il forno a 180°, imburro ed infarino una teglia da forno, vi verso l'impasto e sopra dispongo le fettine di mele. Spolvero la superficie della torta con pochissimo zucchero, se di canna meglio, questo donerà in cottura alle mele un tono più ambrato e alla

parte di torta una crosticina croccante.

Non rimane che infornare a 180° per 35-40 minuti, trascorso questo tempo provo con lo stecchino, se questo risulta asciutto spengo ma lascio la torta in forno ancora per mezz'ora. La torta siccome ha dentro molte mele rimarrà comunque un pochino umida.

Per completare l'opera ho servito questa delizia con un po' di crema pasticciera alla vaniglia... che bontà!

Buon appetito!

- * Volendo fare una versione ancora più light si potrebbe usare il dolcificante al posto dello zucchero, io normalmente calcolo una proporzione di 1 a 3, una di dolcificante equivale a 3 di zucchero, quindi per 80gr di zucchero, userei circa 25gr di dolcificante in polvere.



