

# Fagottini Di Pasta Frolla

Scongelate la pasta frolla, tiratela sottile col matterello e ricavatene quattro quadrati. Sbucciate le mele e con l'apposito scavino togliete il torsolo, riempite la cavità con una punta di zucchero, due cucchiari di marmellata, (pesche e prugne) e un fiocchetto di burro. Deponete ogni mela al centro di un quadrato di pasta, ripiegate i quattro angoli alla sommità. Spennellate i fagottini col tuorlo diluito in poca acqua. Metteteli sulla placca del forno imburrrata e infarinata e cuocete per 40 minuti a calore medio.

## Ingredienti

4 Mele Piccole  
1 Confezione Pasta Frolla Surgelata  
50 G Burro  
Farina  
50 G Marmellata Di Pesche  
50 G Marmellata Di Prugne  
1 Tuorlo D'uovo

## Note

Preparazione: 50 minuti.