

Mele In Pasta Frolla

Svuotare le mele togliendo i torsoli. Riempirle di marmellata e fasciarle, dopo averle spruzzate di zucchero, nella pasta frolla. Metterle in una teglia imburrata al forno per 30 minuti circa. La pasta frolla deve essere appena colorita. Si consiglia di non scegliere mele acquose.

Ingredienti

Pasta Frolla
1000 G Mele
1 Tazza Marmellata Di Albicocche
50 G Zucchero

Note

Preparazione: 30 minuti.