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:

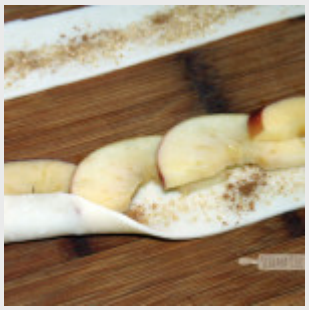


La prima cosa da fare per preparare le mie Rose di sfoglia con mela o pera e cioccolato è pulire la frutta, quindi mi armo di coltello e buona volontà e dopo aver ben lavato mele e pere, levo il torsolo e le taglio a fettine molto fini.

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!!

