



**Ingredienti per 5 sfogliatine:**

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- marmellata di albicocche
- 2 mele
- 1 bustina di gelatina per dolci

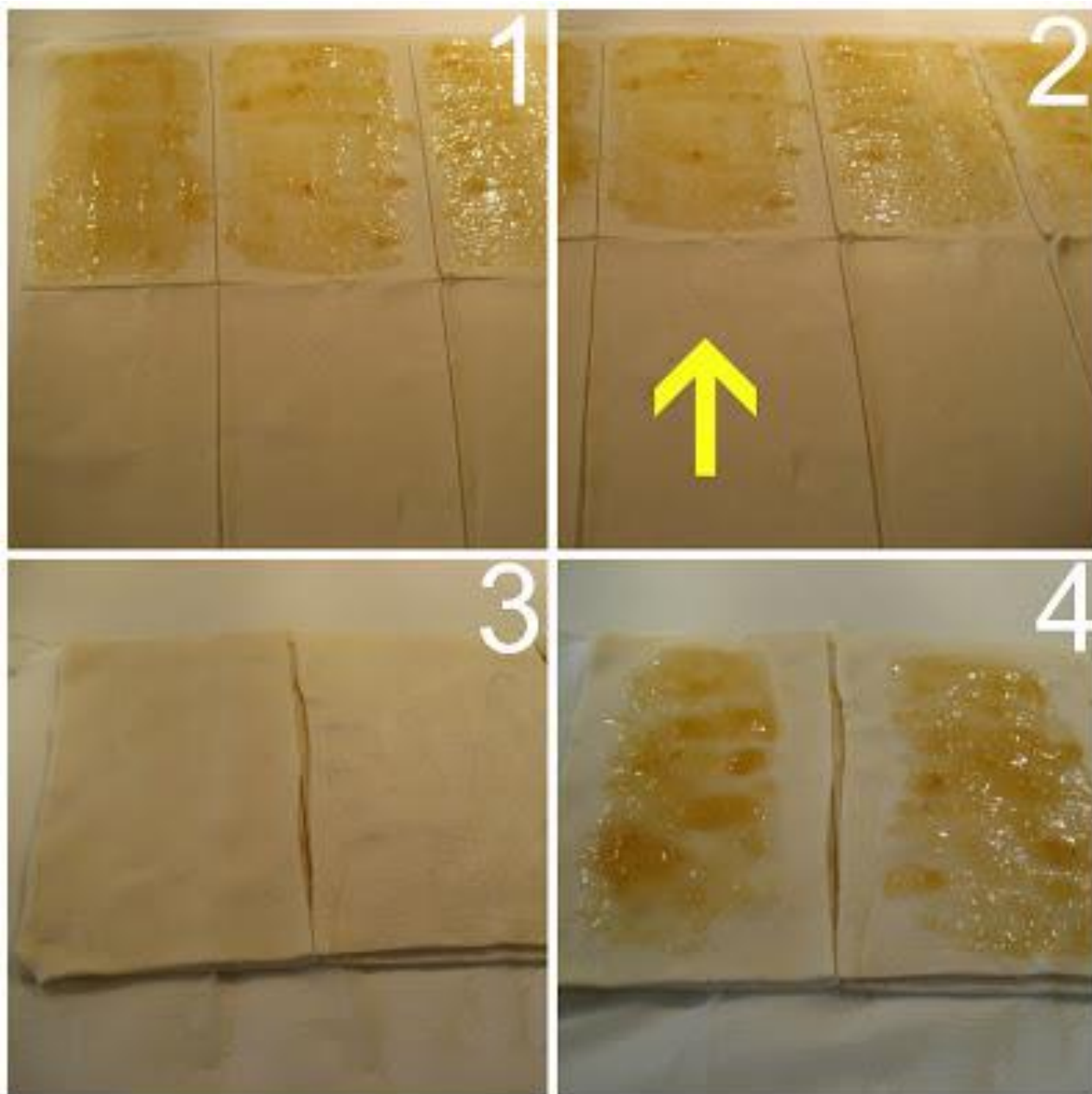
**Preparazione:**

srotolate la vostra sfoglia di pasta e dividetela in 10 rettangoli uguali



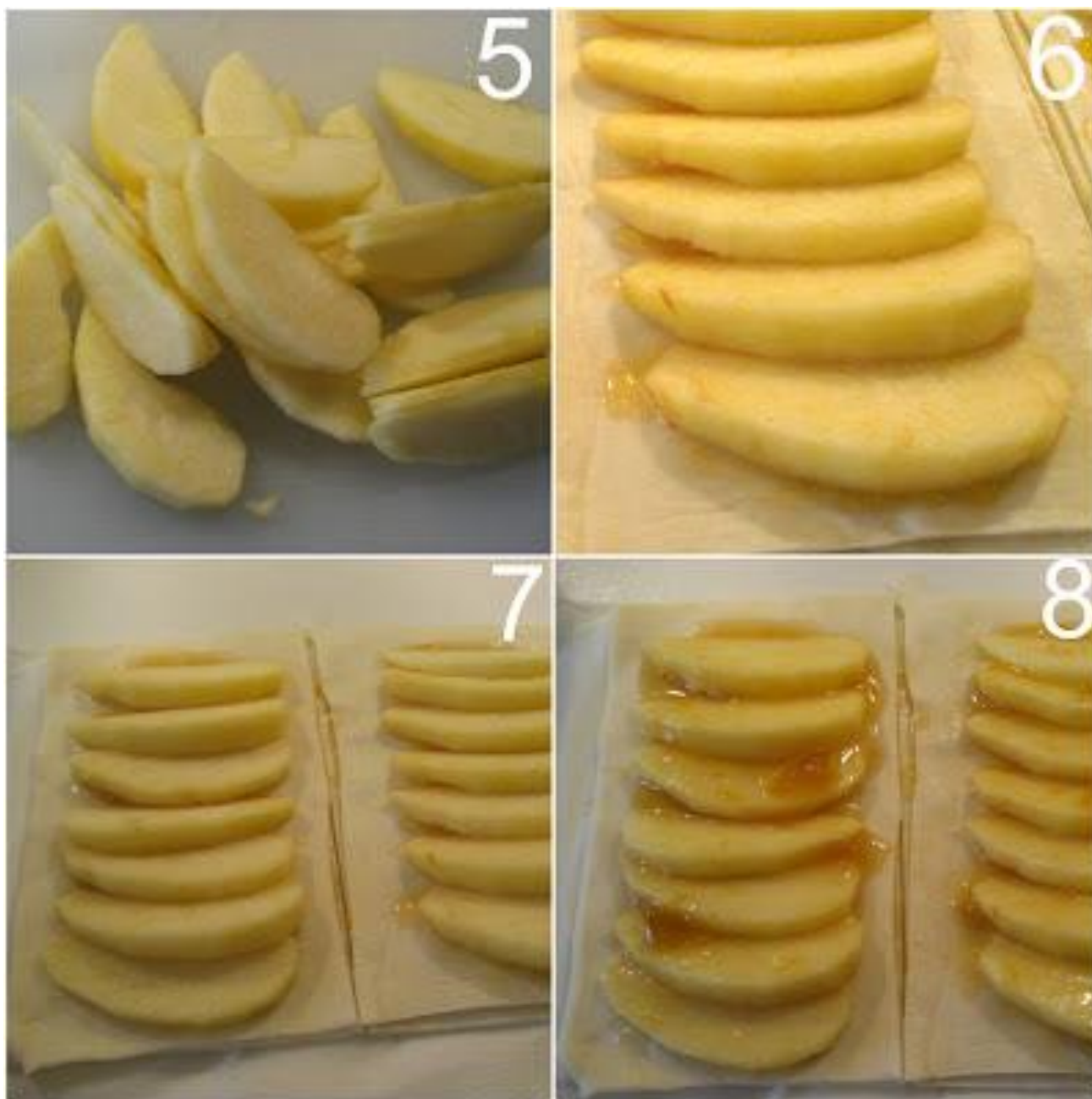
Aiutandovi con un pennello da cucina spennellate i primi 5 rettangoli di sfoglia (foto 1) con la marmellata di albicocche (vi consiglio di scaldare un pochino a bagnomaria la marmellata...risulterà più semplice stenderla) e sovrapponetevi i restanti rettangoli di pasta (foto 2) in maniera da ottenere 5 sfogliatine composte da 2 sfoglie.

Una volta sovrapposte le sfoglie (foto 3) mettete un po' di marmellata anche sul secondo strato (foto 4) lasciando un po' di margine libero.



Tagliate le mele a fettine sottili (foto 5) e distribuite circa 7-8 fettine leggermente sovrapposte su ogni sfogliatina (foto 6-7).

Distribuite ora un po' di marmellata anche sulle mele (foto 8)



Posizionate le sfogliatine su una placca da forno rivestita di carta-forno e lasciatele cuocere a 180° per circa 12-15 minuti...fino a quando la pasta non si sarà gonfiata e avrà preso un bel colore (foto 9).

Seguite le istruzioni riportate sulla confezione, preparate un po' di gelatina (foto 10).

Spennellate per bene le sfogliatine (foto 11-12)...lasciatele raffreddare...e buona merenda!

