MELE IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 225g. di pasta sfoglia surgelata,
- 4 mele golden di medie dimensioni,
- zucchero,
- 125g. di more,
- un uovo,
- 4 chiodi di garofano,
- farina,
- burro,
- panna fresca (facoltativa).

Scongelate la pasta e dividetela in 4 porzioni uguali, stendetela su un piano infarinato formando 4 sfoglie quadrate di 20cm circa di lato.
Sbucciate le mele mantenendole intere ed eliminando l'apposito utensile.
Riempite la cavita delle mele con un cucchiaio di zucchero e con le more.
Trasferite le mele sulle sfoglie, disponendole al centro di ogni quadrato.
Tagliate 2 triangolini di sfoglia da ogni quadrato e teneteli da parte.
Dopodiché spennellate la pasta ai bordi con un po' di acqua fredda, quindi richiudetela attorno alle mele comprimendo bene i bordi per farli aderire.
Disponete le sfogliatine sulla placca del forno imburrata con la parte sigillata rivolta verso il basso.
Praticate un piccolo foro in cima per permettere al vapore di fuoriuscire.
Ritagliate 8 foglioline nei triangoli di pasta tenuti da parte precedentemente, spennellatele con un po' di uovo sbattuto e disponetele sulle sfogliatine intorno ai fori; poi guarnite ogni sfogliatina con un chiodo di garofano che imiti il picciolo.
Spennellate la pasta con l'uovo sbattuto rimasto e spolverizzatela con un po' di zucchero.
Riscaldate il forno a 220°.
Mettete la teglia sul ripiano centrale del forno e cuocete le mele per 15 minuti; abbassate quindi la temperatura a 180° e continuate la cottura ancora per 30 minuti.
Le mele in crosta possono essere servite sia calde che fredde.
Potete accompagnarle anche con della panna fresca leggermente montata e zuccherata.