

Roses de pomme



Ingrédients pour 7 roses aux pommes

- 2-3 pommes Pink Lady
- 1 pâte feuilletée, rectangulaire
- de la confiture de ton choix
- des noisettes moulues, ou noix de coco râpée
- du sucre et cannelle à saupoudrer
- du sucre glace pour le dépoussiérage

La préparation prend environ 50 minutes, y compris la cuisson

1. Diviser les pommes en deux et les couper en fines tranches.
2. Étaler la pâte feuilletée et la couper sur le côté large (c'est-à-dire le plus court) en 7 bandes régulières.
3. Étaler les bandes avec de la confiture et saupoudrer de noisettes moulues ou de flocons de noix de coco. Placez les tranches de pommes sur le dessus et saupoudrez de sucre et de cannelle.
4. Enrouler soigneusement les bandes, puis les placer dans un moule à muffins beurré et fariné et les faire cuire dans la moitié inférieure du four à 170 degrés, à convection, pendant 30-35 minutes
5. Laissez les roses de pomme refroidir et saupoudrez-les de sucre glace.