

Apple roses

Ingrédients :

1 pâte feuilletée rectangle

2 pommes rouges bio

le jus d'un demi citron

1 cuillère à soupe de farine

3 cuillères à soupe de confiture d'abricot

Cannelle en poudre (facultatif)

1 œuf

Préparation :

Coupez les pommes en deux (enlever les pépins) puis couper les en lanières. Dans un bol, mettre le jus de citron et les lanières de pomme, passez au microonde pendant 3 minutes et égouttez l'eau.

Dans un autre bol ajoutez la confiture d'abricot et 2 cuillères à soupe d'eau et passez au microonde 1 minute (remuez). Étendre la pâte et coupez 6 lanières. Recouvrir de confiture et de couche de pommes (saupoudrez de cannelle) sur la moitié de la pâte et recouvrir de l'autre moitié de la pâte. Roulez la Pâte et les pommes badigeonner au jaune d'œuf et déposez dans un moule à muffins non adhésif.

Cuire 40/45 minutes à 180°C

1 recette par personne (ça fait 6 roses)

(Prenez un rouleau à pâtisserie +1 casserole)