

# Millefoglie di mele alla panna



## **Ingredienti per 4 persone:**

Una confezione di pasta sfoglia  
per basi da torta (3 starti, circa 300g)  
600g di mele renette, più una  
per guarnire  
200g di panna fresca  
80g di zucchero di canna  
60g di burro  
Cannella in polvere



## ***Preparazione:***

Sbuccio le mele (600g), le taglio in quarti, elimino torsoli e semi e le riduco a dadini di un cm. Faccio fondere in una casseruola il burro e vi rosolo i dadini di mela con lo zucchero di canna e un bel pizzicone di cannella, mescolando spesso, per 5-6 minuti. Spengo e trasferisco i dadini ben allargati in un piatto piano, per farli raffreddare velocemente.

Intanto, usando la frusta elettrica monto la panna ( che deve essere ben fredda di frigo). Distribuisco metà mele, ormai tiepide, su uno strato di sfoglia, inframezzate da qualche cucchiata di panna. Sovrappongo il secondo strato, stendendo le mele rimaste, aggiungo un po' di panna e chiudo con l'ultimo strato di sfoglia.

Metto la panna rimasta nella tasca da pasticciare (oppure posso usare un cucchiaio) e la divido a ciuffetti sulla superficie del dolce. Guarnisco con la mela rimasta, tagliata a spicchi ( con la buccia) e con una spolverata di cannella.