Ricetta: **Cuor di mela**

Author: WWW.MISYA.INFO

I biscotti cuor di mela hanno per me un legame affettivo molto forte... quando ho conosciuto mio marito lui viveva da solo e noi iniziammo a frequentarci come amici e a volte mi capitava di accompagnarlo a fare la spesa... nel suo carrello fatto di cibi in scatola, liquori e coca cola non mancavano mai i cuor di mela, fu lui a farmeli assaggiare per la prima volta e da allora sono diventati "i nostri biscotti"! Questo week end siamo rimasti chiusi in casa perchè lui ha beccato l'influenza (ebbene si, facciamo a turno, un pò io e un pò lui hhiihhi) e per coccolarlo un pò ho deciso di riprodurre in casa i suoi biscotti preferiti. Per la frolla ho utilizzato quella preparata per i biscotti alla marmellata, che ormai è diventata la mia frolla per biscotti preferita, e per il ripieno.... ho preferito lasciare le mele a pezzettini e non ridurle tutte a purea.... il risultato è stato davvero soddisfacente!

Ingredienti per 20 cuor di mela:
100 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
220 gr di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 bustina di vanillina

2 mele
20 gr di burro
1 cucchiaio di miele
1/2 cucchiaino di cannella
zucchero a velo

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 55 min
Procedimento per preparare i cuor di mela
Con una forchetta lavorare il burro ammorbidito insieme allo zucchero.Aggiungere l'uovo e formare una crema.

Aggiungere ora la farina mescolata alla vanillina e al lievito per dolci.

Lavorare la frolla per biscotti con la punta delle dita fino ad ottenere un panetto morbido.Avvolgere il panetto nella pellicola e riporre in frigo a riposare per 30 minuti.

Nel frattempo preparare il ripieno dei cuor di mela...

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a cubetti molto piccoli.
Far cuocere le mele in un pentolino antiaderente insieme al burro, il miele e la cannella.

Lasciar cuocere per circa 10 minuti, o finchè le mele non saranno ammorbidite (se preferite l'interno più cremoso, fate cuocere le mele aggiungendo un pò d'acqua e prolungando la cottura di altri 10 minuti). Lasciarle raffreddare.

Riprendere l?impasto e stenderlo su una superficie infarinata con uno spessore di circa 2mm.

Tagliare dei dischi di sfoglia di 6 cm circa e riporli su una teglia ricoperta di carta oleata.
Al centro di ogni disco mettere un cucchiaino di ripieno di mele.

Ricoprire con un disco di pasta leggermente più grande e premere tutto intorno ai bordi per sigillare la frolla.

Infornare i cuor di mela in forno già caldo e cuocere a 180° per circa 12/15 minuti o finchè i biscotti non risulteranno leggermente dorati.

Sfornare i biscotti, lasciarli intiepidire quindi spolverizzarli con lo zucchero a velo e servire.

Ed ecco un particolare dell'interno del cuor di mela ;P

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO