

Ingredienti per due persone

una mela

un paio di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

3 cucchiai di vino rosso

5 cucchiai di acqua

1 cucchiaio di zucchero di canna

½ cucchiaino di cannella

Un pizzico di chiodi di garofano in polvere

Cioccolato fondente da spolverizzare

Preparazione

Ho sbucciato una mela, ho tolto il torsolo e l’ho tagliata a fettine di circa mezzo centimetro.

In un pentolino di vetro ho mescolato 3 cucchiai di vino rosso, 5 cucchiai di acqua, 1 di zucchero di canna, ½ cucchiaino di cannella e un pizzico di chiodi di garofano in polvere.

Ho versato le fette di mela avendo cura di mescolare bene senza romperle e cotto in micro onde per 8 minuti a 800 W.

Le ho lasciate raffreddare, poi con il sugo rimasto dalla cottura delle mele ho bagnato i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e ho composto la mia millefoglie alternando un biscotto a una fettina di mela cotta.

Ho spolverizzato con abbondante cioccolato fondente.

http://ilcaffedelledonne.blogspot.it/2013/04/millefoglie-alle-mele.html