

Ingredienti

2 rotoli di pasta brisé

2/3 mele (io ho usato le golden)

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1/4 cucchiaino di cannella

1/4 cucchiaino di noce moscata

Succo di limone

Preparazione

Ho steso la pasta brisè e, usando gli stampi per crostatine, ho ricavato le “basi” e i “coperchi” per le mini apple pie.

A parte, ho tagliato le mele a tocchetti e le ho condite con lo zucchero, il succo di limone e le spezie.

Su ogni base ho disposto una porzione di mele e una di McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena (sbriciolati).

Ho richiuso con le altre parti della brisè le tortine; le ho spolverizzate con un pochino di zucchero, ho aggiunto un fiocchetto di burro e le ho messe in forno a 170° per circa 15/18 minuti.

http://cosmovetto.blogspot.it/2013/04/mini-apple-pie-con-ripieno-di-mc-vities.html