Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare già pronta

250g di fichi freschi al netto degli scarti

2 mele piccoline

1 cucchiaio di miele

3 biscotti McVitie’s Original Digestive

uva sultanina

pinoli

cannella

noce moscata

1 uovo

Preparazione

Sbucciate i fichi e tagliateli a pezzetti, sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili e spostate il tutto in una padella antiaderente facendo cuore (con coperchio) la frutta con un cucchiaio di miele, per circa 15 minuti.

Spegnete la fiamma, lasciate raffreddare e aggiungete la cannella e la noce moscata mescolando per bene.

Suddividete la pasta sfoglia in 6 rettangolini e al centro di ciascuno riponete un cucchiaio e mezzo di frutta caramellata, 1/2 cucchiaio di biscotti McVitie’s Original Digestives sbriciolati, l’uva sultanina e i pinoli.

Chiudete i rettangoli a fazzoletto e praticate sulla sfoglia delle lievi incisioni con la forchetta e poi spennellate i fagottini con l’uovo.

Cuocete per 30 minuti in forno preriscaldato (modalità ventilato) a 200°.

http://sfizievizi.blogspot.it/2013/10/fagottini-di-sfoglia-dautunno-con-fichi.html