

FAGOTTINI ALLE MELE

INGREDIENTI:

<p>1 ROTOLO PASTA SFOGLIA</p>	
<p>VASETTO MARMELLATA ALBICOCCHES</p>	
<p>2 MELE</p>	
<p>ZUCCHERO A VELO</p>	

UTENSILI:

STAMPINO QUADRATO	
PELAPATATE	
CUCCHIAINO	
COLTELLO	
TAGLIERE DI LEGNO	
CARTA FORNO	

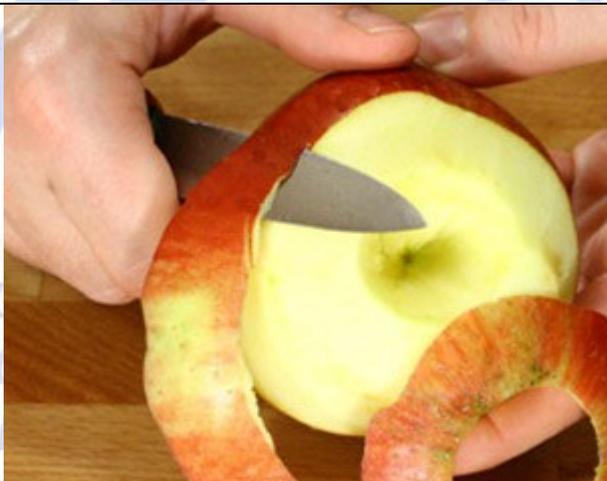
PROCEDIMENTO:

SROTOLARE LA
PASTA E RICAVATE
DEI QUADRATI CON
LO STAMPINO



ETS - APS
ANITA
TREVISO
1950 persona a
ASSOCIAZIONE LO
FAMIGLIE E PERSO
DISABILITÀ INTELL
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

PELARE LA MELA



TAGLIARE A
PEZZETTI LA MELA



CON IL
CUCCHIAINO
METTERE LA
MARMELLATA AL
CENTRO DEI
QUADRATINI



AGGIUNGERE POI I
PEZZETTI DI MELA



CHIUDERE I
FAGOTTINI
PIEGANDO I BORDI
VERSO IL CENTRO



METTERE I
FAGOTTINI IN
FORNO A 180° PER
15/20 MINUTI



UNA VOLTA COTTI
TIRATELI FUORI
DAL FORNO



E SPOLVERATELI
CON DELLO
ZUCCHERO A VELO



BUON APPETTITO!!!