

Ricetta delle rose di mele: buone da mangiare e belle da vedere

Autore: Redazione

Data: 27 Gennaio 2020



Le **rose di mele** sono [dolci](#) molto scenografici, facilissimi da preparare. Gli ingredienti di questa ricetta sono semplici ed è probabile che li abbiate già in casa: pasta sfoglia, [mele](#), zucchero e cannella.

Si tratta di un **dolce d'effetto**, ma non abbiate paura: prepararlo non è per nulla difficile. È perfetto per stupire i vostri ospiti o per concedervi una piccola pausa, portando in tavola una [preparazione buonissima](#). Dato che le mele non vengono sbucciate, assicuratevi di assicurare frutta non trattata.

Vediamo insieme come procedere.

Ricetta Rose di Mele

Ingredienti

- 250 g di pasta sfoglia
- 2 mele non trattate
- 80 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 limone
- cannella in polvere
- zucchero a velo

Procedimento

1. Lavate con cura le mele, tagliatele a metà, levate il torsolo e affettatele finemente. Non dovete sbucciarle.
2. In una padella antiaderente unite le mele, lo zucchero, il succo di limone, il burro e un cucchiaino di cannella.
3. Cuocete per una decina di minuti a fiamma moderata, rigirando delicatamente senza fare rompere le fettine di mele.
4. Stendete la sfoglia, creando un rettangolo, e ricavate alcune strisce larghe 5 centimetri.
5. Su ogni striscia, mettete le fettine di mela, una accanto all'altra e leggermente sovrapposte, in modo che spuntino oltre la sfoglia. La parte con la buccia deve stare in alto.
6. Ripiegate sulle mele la sfoglia in eccedenza, quindi arrotolate su se stessa la striscia farcita, creando le rose.
7. Disponete le rose così ottenute in una teglia da muffin leggermete imburrate (una rosa per ogni pirottino).
8. Cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti.
9. Sfornate e fate freddare.
10. Completate con lo zucchero a velo prima di servire.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/rose-di-mele-ricetta/>

Generato il 17/03/2026