

Inele de măr în foietaj – I-am cucerit pe toți cu această rețetă delicioasă



Inele de măr în foietaj



Pentru un **desert rapid și delicios**, încearcă rețeta de **inele de măr în foietaj**! Merele crocante învelite în aluat pufos sunt perfecte pentru o gustare, un mic dejun special sau pentru a impresiona musafirii. Servește-le **călduțe, cu sos caramel** sau înghețată. **Succesul e garantat!**

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 pachet aluat de foietaj
- 3 mere mari, dulci
- 150 g zahăr
- 3 pliculețe zahăr vanilinat
- 1 linguriță scorțișoară
- 1 ou
- 1 praf de sare

1. Curăță merele de coajă. Scoate cotoarele folosind o unealtă specială pentru scos cotorul. Taie merele în

- felii cu grosimea de aproximativ 8 mm, formând inele.
2. Amestecă 150 g de zahăr cu 3 pliculețe de zahăr vanilat și o linguriță rasă de scorțișoară.
 3. Deschide aluatul foietaj și taie fâșii de aproximativ 2 cm lățime.
 4. Treci fiecare inel de măr prin amestecul de zahăr și scorțișoară pentru a-l acoperi uniform.
 5. Înfășoară fiecare inel cu o fâșie de aluat, trecând aluatul prin gaura din mijloc până când este complet acoperit.
 6. Așază inelele într-o tavă. Bate bine un ou cu un vârf de sare și unge inelele pe deasupra.
 7. Preîncălzește cuptorul la 180°C cu căldură de jos și de sus. Coace inelele timp de 30-40 de minute sau până când aluatul capătă o culoare aurie.
 8. După coacere, lasă-le să se răcească ușor și apoi sunt gata de servit.