



Coupelle alle mele e pinoli - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Ingredienti:  
mele  
crema pasticcera  
zucchero  
pinoli

per le mele: sbucciare le mele,togliere il torsolo,tagliarle a metà e quindi incidere la parte tonda a fettine, senza mai arrivare in fondo.

Mettere le mele ,cercando di aprire un poco le fettine, su carta forno sulla leccarda e cospargerle di zucchero semolato, infornare con funzione grill finchè non cominciano a colorarsi per bene, quindi farcirle con pinoli, e appena tostati, spegnere.

Mettere in ogni coupella un poco di crema pasticcera e le mele (tutte e due ormai fredde)(se gradita,spruzzare con cannella)

