

DOLCI

# Fagottini di pasta fillo dolci

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pata fillo**

4 fogli

**Caprino Cademartori**

150 gr

**mele Stark**

2

**Noci**

60 gr

**Miele**

1 cucchiaio

**Limone**

1

**Zucchero di canna**

2 cucchiari

**Zuccheor a velo**

1 cucchiaio

**Pan grattato**

1 cucchiaio

## Descrizione

Per preparare i fagottini di pasta fillo cominciate dal ripieno: mondate le mele e tagliatele a cubetti piccoli. In una terrina mettetele a macerare con 2 cucchiari di zucchero di canna ed il succo di un limone spremuto. Unite le noci tritate ed un cucchiaio di pan grattato che assorbirà un po' di umidità.

A parte lavorate il Caprino Cademartori con 2 cucchiari di miele.

Prendete un foglio di pasta fillo, al centro stendete del Caprino Cademartori e sopra disponete un cucchiara del composto di mele. Ri chiudete il tutto formando dei fagottini. Ripetete il procedimento per tutti e 4 i fogli di pasta fillo. Sigillate bene i fagottini e disponeteli su di una teglia ricoperta di carta forno. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti.

Servite i vostri fagottini dolci ben caldi guarnendoli con dello zucchero a velo.