הכמויות מיועדות להכנת 24 מנות אישיות

רכיבים:

לפילו:

12 עלי פילו תרסיס שמן (רגיל או בטעם חמאה)

למלית תפוחים:

6 תפוחים ירוקים (גרני סמית), קלופים וחתוכים לפרוסות

¼ כוס סוכר (50 גרם)

½ כפית קינמון

1 כף קורנפלור (10 גרם)

כמה טיפות מיץ לימו

להגשה:

אבקת סוכר

גלידת יוגורט בטעם וניל

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת ומשמנים בתרסיס שמן. מוסיפים תפוחים, סוכר וקינמון ומבשלים 5 דקות עד שהתפוחים מתרככים מעט. מוסיפים קורנפלור ומיץ לימון ומצננים.

2. מרססים עלה פילו בשמן ומקפלים לחצי. ממלאים בתפוחים ועוטפים לקבלת צורת מעטפה.

3. מחממים תנור ל-190 מעלות.

4. מניחים את המעטפות על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מרססים בשמן ואופים עד להשחמה.

5. מגישים חם עם אבקת סוכר מלמעלה וכדור גלידת יוגורט.