

Ingredienti per 8 fagottini
130 di margarina di soia
100 g di farina integrale
100 g di farina di farro
60 g di fecola di patate
8 g di cremortartaro
60 ml di latte di soia
80 g di zucchero di canna
1 pizzico di sale

Per il ripieno
4 piccole mele sbucciate e tagliate a dadini piccoli
6 cucchiaini di zucchero di canna
Acqua
8 cucchiai di marmellata di arance

Preparazione
Mescoliamo tutti gli ingredienti della frolla, con una planetaria o a mano fino ad ottenere un impasto omogeneo. Adesso avvolgiamolo nella pellicola trasparente per alimenti e lasciamo riposare in frigo per 30-50 minuti.

Nel frattempo saltiamo su un fuoco basso in padella le nostre mele con lo zucchero ed un filo d'acqua, aggiungendo poca acqua quando lo riteniamo necessario fino a quando non saranno morbide.

Dividiamo poi l'impasto in 16 parti, facciamone 16 palline e poi spianiamo ogni pallina con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 3-5 mm ottenendo 16 dischi.

Su 8 di questi 16 dischi poniamo un cucchiaio di marmellata, spalmiamolo leggermente e poi delle mele saltate. Con gli altri 8 dischi copriamo questi primi 8 dischi e schiacciamo leggermente i bordi che si toccano: la base farcita con la parte superiore.

Inforniamo per 20-30 minuti a fuoco medio-basso e finché non ci appariranno leggermente dorati.

Sfoniamo e serviamo tiepidi.

Che ve ne pare? :)