



VENTAGLI di
pasta SFOGLIA

INGREDIENTI (16 ventagli)

- Un foglio di pasta sfoglia*
- Zucchero semolato 90 gr

**per questo tipo di preparazione uso la Buitoni che ha uno spessore ottimale.*

1



Preriscaldare il forno a 180° in modalità statica.

Srotolare il foglio di pasta sfoglia e cospargere con una spolverata di zucchero.

Con il palmo della mano distribuire lo zucchero e applicare una leggera pressione per far aderire lo zucchero.

2



Dividere idealmente il foglio a metà e ciascuna metà in tre parti uguali.

Quindi fare la prima piega sui due lati opposti.

Spargere un poco di zucchero anche sui lati appena piegati e fare una leggera pressione con il palmo della mano.

Ripiegare ancora in modo che i due lati opposti si ritrovino accostati sulla mezzera del foglio.

Ancora un poco di zucchero da distribuire con il palmo della mano.

3



Infine ripiegare per l'ultima volta e cospargere con un poco di zucchero.

Con un coltello, tagliare a distanza di circa 0,8 cm.

Fare attenzione a tagliare con un coltello grande e ben affilato in modo che i tagli siano precisi e verticali perché si dovranno poi cuocere adagiati sul lato del taglio.

4



Disporre i ventagli tagliati sul lato del taglio su una placca rivestita di carta forno.

Tenere i ventagli a distanza in modo che quando si aprono in cottura non si tocchino.

Cospargere con un poco di zucchero e infornare a forno caldo.

Cuocere per circa venti minuti avendo cura di girarli dopo 15 minuti.

5



Come quelli di pasticceria.

Fragranti e buonissimi. Unico problema è che finiscono in un lampo.

Puoi servire.

Lasciar raffreddare un'ora prima di consumarli.

BUON APPETITO



www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali



www.RicetteOrizzontali.it