Ricetta: **Ventagli di pasta sfoglia**

Author: WWW.MISYA.INFO

Mio marito adora tutto ciò che e' fatto con la pasta sfoglia, e i ventagli di pasta sfoglia sono i suoi preferiti. Oggi mi ha chiesto di preparargli i biscotti del sabato pomeriggio che però fossero una sorpresa, ho aperto il frigo ed ho adocchiato un rotolo di pasta sfoglia così mi sono ingegnata per riprodurre in casa i ventaglietti di pasta sfoglia che lui tanto adora...avreste dovuto vedere la sua faccia quando ha visto i suoi dolcetti preferiti appena sfornati, che tenero :D
Se vi va di preparare un dolcetto sfizioso al volo, questa ricetta è l'ideale.
Buon sabato a chi passa di qui!

Ingredienti per 20 ventaglietti:
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 100 gr di zucchero
- 1 pizzico di cannella

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 25 min
Procedimento per preparare i ventaglietti di pasta sfoglia

Stendere un panetto di pasta sfoglia in una sfoglia rettangolare, spolverizzatela con lo zucchero a cui avrete aggiunto un pizzico di cannella e stendere con il mattarello per far aderire bene lo zucchero alla superficie

Arrotolare la pastapartendo dai due lati fino ad arrivare al centro

Il risultato dovrà essere quello di avere due cilindri avvolti l'uno verso l'altro, uniti al centro.

Tagliare con un coltello a lama liscia tante fettine.

Adagiate le prussianine su una teglia ricoperta di carta forno e infornare in forno già caldo a 180 gradi

Cuocere per 15 minuti circa o fino a doratura

Sollevare i ventagli di pasta sfoglia dalla teglia, capovolgerli, lasciarli intiepidire e servirli

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO