

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fagottini con marmellata di fragole



**Fagottini con marmellata di fragole**, ottimi per la colazione o merenda dei più piccolini, ma altrettanto invitanti, come snack gustoso per i più grandi. I fagottini con marmellata di fragole sono velocissimi da preparare, basta avere a disposizione nel frigo un rotolo di pasta sfoglia già pronta, poi, se non avete a disposizione la marmellata di fragole, potete tranquillamente utilizzare, il tipo di marmellata che più preferite. La ricetta è decisamente furba ma è anche molto versatile in quanto potrete variare in gusti anche in una sola infornata, ad esempio aggiungendo frutta, crema o cioccolato spalmabile, e in un sol colpo otterrete tanti dolci diversi. Provate questa versione facile e veloce, è perfetta per una merenda in compagnia con amici invitati all'ultimo minuto, quando magari non avete preparato nulla. E se avete un po' più di tempo, vi proponiamo anche un'altra idea: crostatina con [crema alle fragole](#), deliziose! Se

invece amate i dolci con la pasta sfoglia vi possiamo anche suggerire un'altra ricetta gustosa e facilissima: [ventagli di pasta sfoglia](#), un grande classico della pasticceria italiana!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione rettangolare - 1

MARMELLATA DI FRAGOLE o altro tipo a piacere - 100 gr

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

LATTE 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO SEMOLATO

## PREPARAZIONE

- 1 Per farei **fagottini con marmellata di fragole**, stendete il foglio di pasta sfoglia già pronta sul piano di lavoro, ripiegate: prima a metà, poi più volte in modo tale da avere delle tracce perfette per la preparazione fagottini. Naturalmente decidete voi la grandezza, in questo caso ne realizzeremo 8.





**2** Una volta che avrete segnato la pasta, con un coltello tagliate la sfoglia e ricavate i rettangoli.

Prendete i rettangoli, ripiegate su stessi in modo tale da segnare la metà, e iniziate a farcirli con la marmellata, lasciando liberi i bordi all'incirca di 1 cm, in modo tale da poterli chiudere.

Non esagerate con la quantità di marmellata, in quanto potrebbe ribollire e fuoriuscire durante la cottura.



- 3 Fate dei tagli con un coltello senza arrivare in fondo, sulla metà della pasta libera. Ripiegate la metà libera, sulla metà farcita, pressate i bordi con la punta delle dita e sigillate con i rembi di una forchetta.



4 Trasferite i fagottini farciti su di una teglia ricoperta con della carta da forno.

Sbattete un tuorlo d'uovo con poco latte, e spennellate tutti i fagottini.





**5** Spolverate la superficie dei fagottini con dello zucchero semolato. Nel caso in cui utlizzate della marmellata molto dolce, evitate di aggiungerlo.



**6** A questo punto trasferite in fomo preriscaldato statico a 200°C per circa 15 minuti, o fino a doratura.



**7** I fagottini con marmellata di fragole sono pronti...lasciate raffreddare e serviteli!!!



## CONSIGLIO

**Posso preparare i fagottini in anticipo?**

Si sono buoni anche dopo qualche ora.

**Potrei invece surgelarli prima di infornare in modo da averli sempre a disposizione?**

Sì andranno benissimo anche surgelati, è proprio una buona idea.

**Posso fare anche altre forme?**

Certo, puoi tagliarli anche a forma di disco, sono davvero molto carini.