

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini crema e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avere ospiti improvvisi o se per caso avete solo voglia di preparare un dolcino goloso ma semplice, ecco la ricetta che fa per voi! I Fagottini crema e cioccolato sono deliziosi e vederete, ne andranno matti grandi e piccoli. Facilissimi da fare diventeranno presto un vostro asso nella manica!

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rotondo - 1
CIOCCOLATO a piacere - 100 gr
CIOCCOLATO GIANDUJA 100 gr

PER LA CREMA

LATTE 500 ml
TUORLI 4
ZUCCHERO 130 gr
MAIZENA 40 gr
SCORZA DI LIMONE 1

PER SPENNELLARE

TUORLO D'UOVO 1
LATTE 1 cucchiaio da tavola

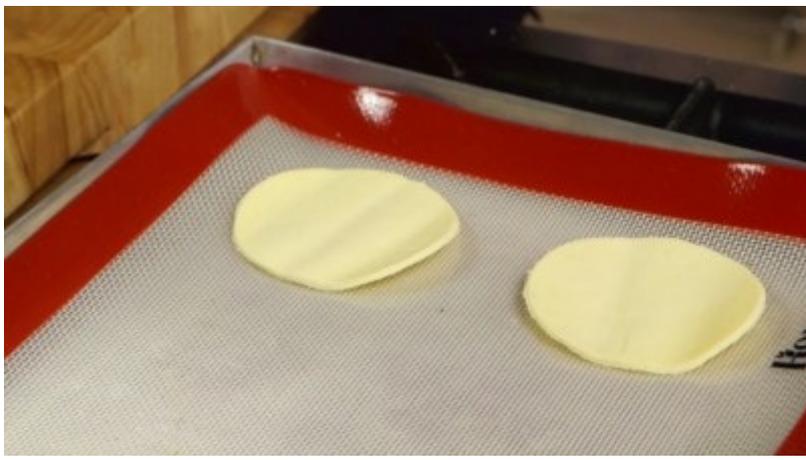
PREPARAZIONE

1 Per la preparazione dei fagottini crema e cioccolato, prendete un rotolo di pasta sfoglia già pronta, stendetela sul piano di lavoro, e con l'aiuto di uno stampino rotondo, tagliatela.

A vostro piacere le dimensioni dello stampino.



2 Tenete da parte la pasta avanzata, servirà per formare dei decori sopra i nostri fagottini. Trasferite la metà dei dischi ottenuti sulla placca da forno e disponete su di ognuno, una tavoletta di cioccolato, e la crema preparata in precedenza.



3 Coprite con i dischi rimasti e sigillate bene i bordi con l'aiuto dei rembi di una forchetta .



4 Con la pasta avanzata, formate delle foglioline e adagiatele sopra ai fagottini.





- 5** Spennellate con il tuorlo d'uovo sbattuto dove avrete aggiunto poco latte. Trasferite i fagottini in forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 200°C per 15 minuti.





6 Sfornate lasciate raffreddare e servite.

