

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cestini di sfoglia con panna fragoline e granella di pistacchi

di: *ropa55*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

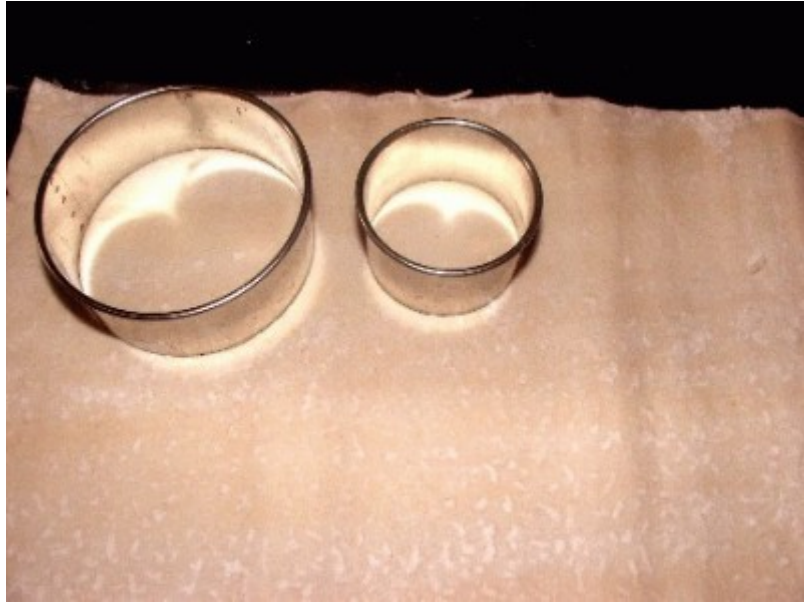
ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1
PANNA FRESCA 1/4 l -
PISTACCHI
FRAGOLINE DI BOSCO
ZUCCHERO

Cestini di sfoglia con panna fragoline e granella di pistacchi, dolcini veloci veloci da preparare quando non si ha proprio il tempo di preparare il dolce.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la pasta sfoglia con due coppapasta come si fa per i vol-au-vent, bucherellate il fondo e cospargete con un po' di zucchero sul bordo, quindi infornate a 200°C per 10/15

minuti.





2 Poi tritate grossolanamente i pistacchi.





- 3 Montate con le fruste elettriche un quarto di panna fresca e dolcificatela con un cucchiaino di zucchero.





- 4 Fate freddare i cestini e usando una sacca da pasticciare usa e getta riempite i cestini di panna e guarnite coi pistacchi e le fragoline.





5 Lasciatele un'oretta in frigorifero e servite con un buon Passito di Pantelleria.

