

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciabattine alla panna

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO

---



### INGREDIENTI

2 dischi di pasta sfoglia confezionata  
500 ml di panna fresca  
125 g di zucchero vanigliato  
12 ciliegine candite  
zucchero semolato.

### PREPARAZIONE



**2** Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare la panna con lo zucchero vanigliato e conservatela in frigo.

Stendete i dischi di pasta e da ciascuno di essi ricavate 12 cerchi di circa 8 cm di diametro.



**3** Col mattarello allungate i dischi in modo da ricavarne degli ovali.



- 4 Cospargete con un poco di zucchero semolato e infornate per circa 10 minuti, in cottura gonfiano molto.





5 Delicatamente tagliate orizzontalmente tutti i dischi.





6 Farcite ogni mezza sfoglia con la panna preparata riempiendo la parte bombata  
ricomponete la sfoglia, spolverizzate con dello zucchero a velo e decorate con ciuffi di  
panna e mezza ciliegina.

Fate riposare in frigo almeno 2 ore e servite.





