

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cornetti di magica sfoglia

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

250 g di farina  
250 g di burro morbido  
250 g di philadelphia.

### PREPARAZIONE

- 1 Impastare bene il burro e philadelphia con le mani o con il mestolo finchè si amalgami il tutto.



**2** Aggiungere la farina un pò alla volta.



**3** Formare un panetto e metterlo in frigo per una notte.



4 Il giorno dopo, tirare la pasta in un rettangolo sottile e dividerlo a quadri.



5 Mettere il ripieno in un angolo.



6 Chiudere a cornetto cercando di saldare laddove può uscire il ripieno.





7 Si possono realizzare anche dei ravioli o altre forme.



8 Spenellare con l'uovo sbattuto e infornare a 180°C per circa 20 minuti (o fino a doratura).



9 Lasciar raffreddare e spolverizzare di zucchero a velo.





*cameron*



*cameron*



*cameron*

NOTE

Con gli ingredienti dati si realizzano 24 cornetti.