

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Croissants furbi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di burro
- 200 g di philadelphia
- 270 g di farina
- 2 1/2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una ciotola burro ammorbidito, philadelphia e zucchero. Lavorarli con un cucchiaino fino ad ottenere una crema liscia.



- 2** A questo punto, unire la farina e mescolare prima con un cucchiaio, poi man mano che l'impasto prende consistenza, con le mani impastandolo leggermente.

Il composto ottenuto è piuttosto morbido sarà possibile compattarlo, senza utilizzare altra farina.



- 3** Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per un paio d'ore.



- 4 Ora, riprendere la pasta che risulterà durissima, staccarne delle porzioni e stenderla velocemente sul piano infarinato aiutandosi con il mattarello.

Non fare ammorbidire troppo la pasta o risulterà difficile stenderla. La pasta dovrà essere stesa ad uno spessore di circa 1,5 mm, quindi tagliare dei triangoli delle dimensioni che preferite.



- 5 Arrotolare i triangoli dalla base verso la punta, metterli in un piatto o su un vassoio coperto con carta forno e surgelarli (è un passaggio fondamentale).



- 6 Quando sono perfettamente surgelati, riprendere i cornetti, spennellarli con un composto ottenuto sbattendo un tuorlo con un cucchiaino di acqua e due cucchiaini di zucchero. Quindi, disporli in teglia con la carta forno sotto.



- 7 Infornarli da surgelati a 200°C per i primi 20 minuti, poi abbassare a 180°C e continuare per altri 5/10 minuti in modo che si cuocia bene anche l'interno.

A questo punto, è necessario assaggiarne uno per vedere se sono ben cotti e valutarne la cottura. In genere, se sono piccoli, basta una mezz'ora.

Eccoli serviti con una scelta di marmellata e nutella per accompagnarli.

