

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine a forma di cuore alla fragola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo rettangolare - 1

CONFETTURA DI FRAGOLE 250 gr

ZUCCHERO 40 gr

Un dolce coreografico, buono e semplice da preparare, tra l'altro è a forma di cuore: che ne dite, non è perfetto per San Valentino?

PREPARAZIONE

1 Scaldare subito il forno a 220°C poichè questa ricetta è molto veloce da realizzare.

Srotolate la pasta sfoglia e bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

Distribuite, quindi, su tutta la sfoglia un sottile strato di marmellata di fragole in modo uniforme ma senza esagerare nelle quantità.



- 2** Arrotolate la sfoglia partendo da entrambi i lati corti del rettangolo ed in modo tale che il rotolino di destra sia uguale a quello di sinistra.



- 3** Quando i due rotolini arrivano a toccarsi premeteli leggermete l'uno contro l'altro.

Qualora il rotolino si fosse un po' ammorbidito, riponetelo 20 minuti in frigorifero affinché possa rassodarsi nuovamente.

Riprendete il rotolo dal frigorifero e tagliatelo in sezioni di 1/2 cm e disponete i cuori ottenuti su di una placca da forno ricoperta con della carta forno.



4 Distribuite un po' di zucchero su ciascun cuore di sfoglia ed infornate immediatamente.



5 Lasciate cuocere per circa 15 minuti o fino a quando la sfoglia risulti dorata e lo zucchero ben caramellato.

Lasciate raffreddare i cuori di sfoglia a temperatura ambiente prima di servirli.