

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiorellini di pasta sfoglia semplici

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di burro (oppure margarina)

250 g di ricotta non confezionata

400 g di farina

poco zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Con lo schiacciapate schiacciate il burro ben freddo ed infarinato.

Schiacciate anche la ricotta.

Impastare il burro con lo ricotta e la farina.

Fate riposare 2 ore in frigo.

Stendete con il mattarello la pasta e ricavate dei piccoli cerchi aiutandovi con una tazzina.



2 Passateli nello zucchero.



3 Piegate a metà quindi ancora a metà fino a formare dei fiorellini.



- 4 Trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno ed infornare a 180°C per 10 minuti o fino a doratura.

