

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Piccole sfoglie all'ananas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [14 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER 7 PEZZI

1 barattolo da 580 g di ananas sciroppato  
mezzo bicchiere di farina  
un bicchiere di acqua  
mezzo bicchiere di zucchero  
65 g di burro freddo  
1 rotolo di pasta sfoglia surgelata  
zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Prendete una ciotola e versatevi prima il succo dell'ananas e l'acqua poi lo zucchero e infine la farina, mescolate bene con una frusta a mano.  
Mettete nel microonde e cuocete per 30 secondi alla massima velocità, noterete che si saranno formati dei grumi, mescolate vigorosamente con la frusta e tornerà liscia, rimettete nel microonde per altri 30 secondi e controllate la consistenza, se vedete che è ancora troppo morbida rimettete per altri 30 secondi, alla fine dovrete ottenere una

crema consistente.

Fate raffreddare e aggiungete il burro freddo di frigo che incorporerete con un mixer ad immersione e amalgamate bene.

Appoggiate una fetta di ananas sopra la pasta sfoglia e, con una rotellina, ritagliate in contorno, lasciando però un pò di bordo (circa mezzo centimetro).





**2** Cercherete di attaccare i bordi di sfoglia nella fetta d'ananas.

Mettete nel forno già caldo le sfoglie e lasciate cucinare, a 200 gradi per 12 o 13 minuti eccole



**3** A questo punto decorare le sfogliatine con la crema preparata in precedenza aiutandosi con una sacca da pasticceria



4 Spolverizzare con dello zucchero a velo



5

scusate la mia troppa euforia ma capitemi  
e il mio piccolo docino inventato un abbraccio