

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ventagli di pasta sfoglia

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

ZUCCHERO

I **ventagli di pasta sfoglia**, o palmiers, niente di più buono e allo stesso tempo più semplici da preparare. I ventagli risultano particolarmente semplici soprattutto se avete della pasta sfoglia già pronta in frigorifero. Volete arricchirli: abbelliteli con una glassa di cioccolato fuso! È da sempre un dolcetto che piace tanto a grandi e piccini e va subito a ruba! Farli sarà un gioco da ragazzi seguendo il nostro tutorial. Se amate la pasticceria secca, potreste abbinare i ventagli alle famosissime [cartucce](#) napoletane: buonissime!

# PREPARAZIONE

- 1 Distribuite abbondante zucchero semolato sul piano di lavoro.



- 2 Ponete la pasta sfoglia sul piano con lo zucchero e cospargete altro zucchero sulla superficie della sfoglia.



- 3 Segnate la metà del rettangolo e iniziate ad arrotolare partendo da un'estremità ed arrivando alla metà del rettangolo di sfoglia.



4 Procedete allo stesso modo partendo dall'estremità opposta.



5 Unite i due rotoli e schiacciateli leggermente, tagliate le eccedenze con un coltello.



- 6 Trasferite il tutto su di una teglia foderata di carta forno, coprite con la pellicola trasparente e riponete in freezer per almeno 1 ora cosicchè vi risulterà più facile tagliare i ventagli successivamente.



- 7 Riprendete il rotolo dal freezer ed affettatelo in fette di circa 1 cm di spessore.



- 8 Disponete le fette di sfoglia in una teglia foderata con della carta forno ed infornate il tutto a 190-200°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



- 9 Rimuovete i biscotti dalla teglia e trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

Se non li consumate immediatamente, conservateli in un contenitore a chiusura ermetica.

## NOTE

### **Posso utilizzare la pasta sfoglia già pronta?**

Se utilizzate la pasta sfoglia già pronta ricordate di seguire qualche truccetto per ottenere il massimo risultato che questo prodotto può dare.

### **Ho fatto la sfoglia, procedo ugualmente?**

Se usate la pasta sfoglia fresca, già stesa, non stendetela ulteriormente, lo spessore non deve diminuire, va bene così. Ricordate di utilizzare la sfoglia molto fredda per cui tenetela poco tempo fuori dal frigorifero, sempre per questo motivo manipolatela il minor tempo possibile, utilizzando sempre, per spostarla, la carta forno in cui si trova nella confezione.

### **La pasta sfoglia surgelata come si usa?**

Se usate la pasta sfoglia surgelata ricordate che va scongelata sempre nel frigorifero, e mai a temperatura ambiente, questo per evitare che si scaldi troppo e che poi non "sfogli" in cottura, rimanendo umida e molliccia. Se è già stesa utilizzatela, come quella fresca, allo spessore in cui si trova; se, invece, la pasta è in panetto, stendetela con il mattarello allo spessore previsto dalla ricetta. Non esagerate mai poichè stendendola troppo sottile non otterrete una buona sfogliatura in cottura.