

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ventagli al cocco e cioccolato

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 fatta in casa o già pronta -
250 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 30 gr
COCCO DISIDRATATO 40 gr
ZUCCHERO

I **ventagli al cocco e cioccolato** sono una versione esclusiva dei classici e buonissimi ventagli che tutti noi amiamo! Quante colazioni al bar hanno visto protagonisti questi ventagli? La versione di Cookaround ha in più il cocco e il cioccolato, solo per rendere un po' più grave il nostro peccato di gola! Prova questa versione arricchita ma che si mantiene davvero semplice nell'esecuzione. Se cercate una idea in più per una pausa pomeridiana veloce, vi consigliamo i nostri [biscotti al burro](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Distribuite abbondante zucchero semolato sul piano di lavoro.

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

Stendete la sfoglia in un rettangolo spesso 3 mm lungo 36 cm e largo 31.

Distribuite sulla sfoglia la noce di cocco grattugiata e le gocce di cioccolato.



2 Segnate la metà del rettangolo e dividete ciascuna metà in 6 sezioni ponendo un segno

leggero per delineare ogni sezione.

Iniziate a piegare ogni sezione arrotolandola sulla successiva partendo dal lato più corto ed arrivando a metà sfoglia. Il risultato è un rotolo schiacciato, non tondo.



3 Procedete allo stesso modo partendo dal lato corto opposto.

Unite i due rotoli schiacciati e passateci sopra delicatamente il mattarello.



4 Trasferite il tutto su di una teglia foderata di carta forno, coprite con la pellicola trasparente e riponete in frigorifero per almeno 1 ora.

Scaldate il forno a 180°C.

Riprendete la pasta sfoglia dal frigorifero e tagliate il rotolo in fette di 9 mm di spessore.



- 5** Disponete ciascuna fetta su di una teglia foderata di carta forno lasciando parecchio spazio tra una fetta e l'altra poichè s'allargheranno in cottura.



- 6** Infornare per 10 minuti o fino a quando la base sia dorata, girate i ventagli e fate cuocere per altri 10 minuti.

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.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservare in un contenitore per biscotti per una settimana anche.

Posso utilizzare la pasta frolla?

Non verrà così, mi dispiace!

Posso utilizzare invece la pasta sfoglia surgelata?

Sì falla prima scongelare!