

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ventaglini di pasta sfoglia al cioccolato

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [11 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



I ventaglini di pasta sfoglia al cioccolato sono il dolcetto perfetto per una dolce pausa pomeridiana. Sono buoni, dolci al punto giusto e sono ancora più golosi se intinti nel cioccolato come in questo caso. È un pasticcino senza tempo e senza spazio, insomma un evergreen che non perde mai la suabontà e non passa mai di moda. Poravte a farli incasa, è una preparazione furba perché non c'èbisogno di utilizzare della sfoglia fatta in casa, andràbenissimo anche quella del supermercato!Provateci, il successo è garantito!

Potreste abbinare a questi dolcetti anche dei deliziosi [biscottini al riso!](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1
ZUCCHERO 6 cucchiari da tavola
TUORLO D'UOVO 1
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Cospargete la pasta sfoglia con 4 cucchiari di zucchero premendo leggermente per far aderire lo zucchero nella pasta sfoglia.



2 Con un coltello appuntito tagliate la pasta sfoglia ricavando delle lunghe strisce.



3 Arrotolate le strisce.



4 Formate una u e iniziate a girare i due lati verso il centro.



5 Continuate a girare i due lati verso il centro fino ad avere questa forma.



6 Coprite con un foglio di carta forno.



7 Passateci sopra con il mattarello, non dovete premere molto.



8 Spennelate con il tuorlo e coprite con lo zucchero rimasto.

Trasferite i ventaglietti sopra una placca forno coperta di carta forno e infornate a 250°C per 10 minuti.



9 Sciogliete il cioccolato nel microonde per 1 minuto circa.



10 Immergete una parte del ventaglietto nel cioccolato.



11 E fare solidificare sopra un foglio di carta forno per almeno 30 minuti.





CONSIGLIO

Posso utilizzare la sfoglia fatta in casa?

Certo che sì!

Ho della sfoglia surgelata, va bene anche quella?

Certamente, devi prima farla scongelare e poi darle la forma

Potrei utilizzare del cioccolato bianco da un lato e del nero dall'altro?

Certo, sembra proprio un'ottima idea!