

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ventaglini di pasta sfoglia e zucchero di canna

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 20 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO

---



Realizzare i **ventaglini di pasta sfoglia e zucchero di canna** è davvero semplice e veloce. Si tratta di una ricetta che può tranquillamente realizzare anche chi non è esperto in cucina ma che comunque si vuol cimentare in qualcosa di buono da mangiare o perché non da regalare! Questi pasticcini da gusto gradevole e delicato si sciolgono letteralmente in bocca e sono perfetti da servire quando vengono ospiti il pomeriggio. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Per creare più assortimento sul vassoio, potete servire i ventagli con i biscotti al cioccolato:  
buonissimi!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione rettangolare -  
1  
ZUCCHERO DI CANNA

## PREPARAZIONE

**1** Srotolate la pasta sfoglia e ricoprite abbondantemente di zucchero di canna.

Arrotolate sui due lati lunghi.

Mettete il rotolo in frigo per 20 minuti.

Tagliate a fettine e ricoprite nuovamente con dello zucchero di canna.



**2** Infornate a 180°C per 20 minuti.



**3** Potete realizzare anche questa forma ricoprendo semplicemente la sfoglia con lo zucchero, tagliatela poi a strisce e attorcigliatele leggermente.



## CONSIGLIO

**Come si conservano questi biscotti?**

Puoi conservarli in uno scatolo di latta per una settimana.

**Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?**

Sì certo, verranno buonissimi!

**Posso utilizzare lo zucchero normale?**

Sì andrà benissimo anche lo zucchero normale.