

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.