

TORTE SALATE

# Vol au vent

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 1

UOVA 1

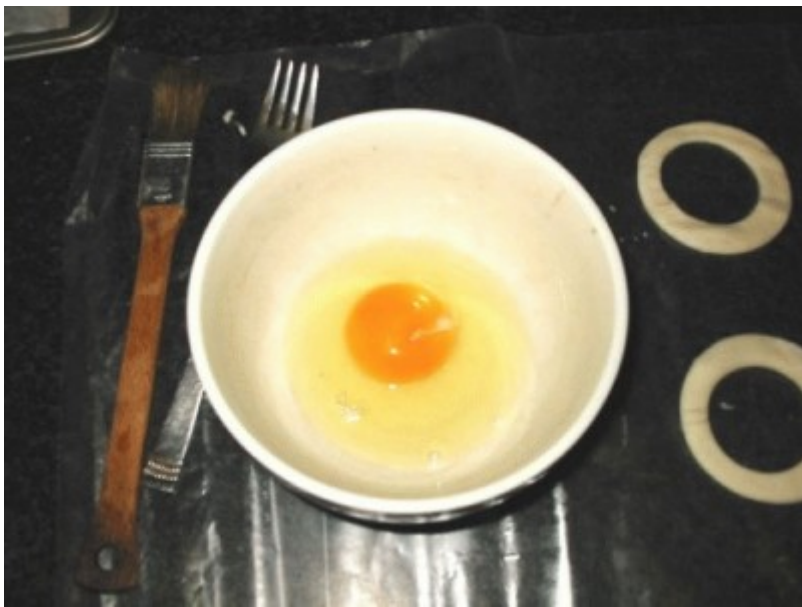
## PREPARAZIONE

**1** Stendere la sfoglia e ricavare i cerchietti col coppapasta della misura scelta.

Lasciare integri quelli che serviranno da fondo e incidere con un secondo coppapasta di diametro inferiore, quelli che gonfiando ci daranno le pareti.



- 2 Bagnare i bordi del fondo e sovrapporre il primo cerchio, quindi bagnare con l'uovo anch'esso e sovrapporre il secondo cerchio.



**3** Fare questo lavoro su una placchetta da forno coperta con carta forno unta di burro.

Bagnare d'uovo anche il secondo cerchio.



4 Bucherellare il fondo oppure disponre sul fondo dei fagioli secchi ed infornare a 200°.



5 Saranno sufficienti una decina di minuti ed i vol au vent saranno pronti.

Dovessero colorarsi troppo, coprirli con carta alluminio per completare la cottura.

