

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Oreo in friggitrice ad aria con pasta sfoglia: pronti in 5 minuti

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 16 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai presente i famosi *Fried Oreos* che spopolano nelle fiere americane? Dimentica olio bollente, odore di fritto per casa e pastelle complicate. La versione che ti propongo oggi è un vero e proprio "hack" culinario che sta facendo impazzire il web: gli **Oreo in friggitrice ad aria** avvolti nella pasta sfoglia.

Questa ricetta è la definizione di "sgarro intelligente". Utilizzando solo due ingredienti principali, otterrai dei dolcetti pronti in meno di 10 minuti che non hanno nulla da invidiare all'originale. Il calore della friggitrice trasforma la sfoglia in un guscio dorato e friabile, mentre il biscotto

all'interno si ammorbidisce fino a diventare un cuore caldo e cremoso, simile a un tortino al cioccolato fondente.

Se ami i dolci furbi che si preparano mentre apparecchi la tavola, questa ricetta ti salverà la merenda (e la serata). È l'alternativa perfetta e veloce per chi cerca qualcosa di goloso come i [Bomboloni alla Nutella veloci](#) o vuole smaltire quel rotolo di sfoglia avanzato dopo aver preparato dei [Cornetti di pasta sfoglia facili](#).

Prepara il cestello: stiamo per realizzare uno snack croccante fuori e scioglievole dentro, senza sporcare nulla e con zero sensi di colpa!

## INGREDIENTI PER GLI OREO IN FRIGGITRICE AD ARIA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 1

BISCOTTI OREO 16

ZUCCHERO A VELO

## COME PREPARARE GLI OREO IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1** **Prepara la base:** Srotola il rotolo di pasta sfoglia rettangolare direttamente sul piano di lavoro. Con la rotella tagliapizza o il coltello, taglia la sfoglia ricavando delle strisce o dei quadrati abbastanza grandi da avvolgere completamente un biscotto (circa 14-16 pezzi, in base alla grandezza della tua sfoglia).



**2** **Avvolgi i biscotti:** Posiziona un Oreo su ogni pezzo di sfoglia. Avvolgi la pasta intorno al biscotto con cura. Usa le dita leggermente inumidite con acqua per sigillare bene i bordi: è fondamentale che il biscotto sia completamente coperto e che non ci siano aperture, altrimenti il ripieno potrebbe fuoriuscire.





**3 Sistema nel cestello:** Disponi i tuoi fagottini nel cestello della friggitrice ad aria. Cerca di non sovrapporli per garantire una doratura uniforme; se necessario, cuocili in due turni. Non serve aggiungere olio.

**Cuoci:** Imposta la friggitrice ad aria a 200°C e cuoci per 5 minuti. Controllali verso la fine: sono pronti quando la sfoglia risulta ben gonfia e dorata in superficie.

**Servi:** Estrai i dolcetti con attenzione (saranno caldissimi!). Lasciali intiepidire appena un minuto, poi cospargili con abbondante zucchero a velo. Gustali subito per sentire il contrasto tra la sfoglia croccante e il cuore morbido.





## QUANTO SI CONSERVANO GLI OREO IN SFOGLIA?

Il consiglio d'oro è di gustarli **appena fatti**, quando sono ancora caldi e il cuore è scioglievole.

Tuttavia, se dovessero avanzare, ecco come gestirli al meglio:

**A temperatura ambiente:** Conservali sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per massimo **1-2 giorni**. Evita il frigorifero, perché l'umidità farebbe perdere croccantezza alla sfoglia.

**Come rigenerarli:** Prima di mangiarli, rimettili nella friggitrice ad aria a 180°C per 2 minuti.

Torneranno fragranti come appena sfornati.

**Congelamento:** Puoi congelarli **da crudi** (già avvolti nella sfoglia). Al momento del bisogno, cuocili direttamente da congelati aggiungendo 2-3 minuti al tempo di cottura indicato.