DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta sfogliatine alla Nutella: pronte in soli 10 minuti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 18 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Perfette per colazione, merenda o come dessert, le **sfogliatine alla Nutella** si preparano in pochissimo tempo e garantiscono un successo assicurato. Scopri tutti i trucchi per realizzarle al meglio!

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare - 2

NUTELLA 300 gr

ACQUA

ZUCCHERO

COME SI PREPARANO LE SFOGLIATINE ALLA NUTELLA

1 Per non rompere la pasta sfoglia, togli i rotoli dal frigo almeno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Srotola la pasta sfoglia lasciandola nella sua carta forno, con un sac à poche

forma delle strisce di Nutella distanziate 2 o 3 centimetri l'una dall'altra.

La lunghezza delle strisce di Nutella dipende dalla dimensione della sfoglia ma indicativamente dovrebbero essere lunghe una decina di centimetri. E dovresti riuscire a fare due colonne da 9 righe ciascuna.

Con un po' d'acqua e un pennellino inumidisci la sfoglia che è rimasta libera, sia sui bordi che tra le strisce di Nutella. Sovrapponi un'altro foglio di pasta sfoglia.

2 Con la punta delle dite schiaccia sui bordi e tra le strisce in modo da far aderire le due sfoglie. Con un coltello, dividi le sfogliatine e rifila i bordi, questo serve a sigillare bene le sfogliatine.

Sempre con il coltello, fai delle incisioni leggere sulle sfogliatine prima da una parte, poi dall'altra.

3 Spennella tutto con un altro po' di acqua e spargi uniformemente sulla superficie della pasta sfoglia dello zucchero semolato.

Separa le sfogliatine e riponile una ad una su una teglia con carta forno, separandole di almeno un centimetro l'una dall'altra.

4 Cuoci in forno a 190°C per 20/25 minuti poi sforna e lascia raffreddare i dolcetti.

Le tue sfogliatine alla Nutella sono pronte per essere servite!

Sfogliatine alla Nutella: il dolce semplice e goloso

Le **sfogliatine alla Nutella** sono il dolce ideale per chi cerca una preparazione veloce e deliziosa. Realizzate con pochi e semplici ingredienti, queste sfogliatine sono perfette per accompagnare un caffè, concludere un pasto o addolcire una giornata speciale. Croccanti e dal cuore morbido, rappresentano un'alternativa pratica e gustosa ai dessert più complessi. Preparale per sorprendere i tuoi ospiti o semplicemente per coccolarti con una dolce pausa.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare:

Per evitare che la pasta sfoglia si rompa, ricordati di toglierla dal frigo almeno 10 minuti prima di utilizzarla.
Sigilla bene i bordi delle sfogliatine per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Se ti avanza della Nutella, utilizzala per creare altre golosità come rotolini di pasta sfoglia o croissant ripieni.
Non buttare eventuali ritagli di pasta sfoglia: puoi utilizzarli per fare piccoli biscotti dolci o salati.

Conservazione:

Conserva le **sfogliatine alla Nutella** in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per massimo 2-3 giorni. Puoi anche congelarle prima della cottura: basterà cuocerle direttamente in forno quando le desideri, prolungando leggermente il tempo di cottura.

Potresti cucinare anche:

Torta in tazza alla Nutella: un dolce al cucchiaio veloce e irresistibile.
Sbriciolata pistacchio e Nutella: un dessert croccante con un cuore morbido.
Palline cocco e Nutella: piccole delizie perfette per un buffet di dolci.
Rotolo senza cottura alla Nutella: una preparazione semplice e fresca.
Krapfen alla Nutella: soffici bomboloni ripieni di golosità.