

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine alla Nutella

di: *Cookaround*

DOSI PER: 18 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le sfogliatine alla Nutella sono un dolcetto semplice e veloce e di sicuro effetto.

Con pochissimi ingredienti, e un pò di manualità, potrai ottenere in pochissimi minuti delle golosissime sfogliatine ideali per colazione o una golosa merenda. Inoltre, se hai a disposizione un paio di piccole mani che possono aiutarti, sarà ancora più divertente prepararle!

Nella mia versione si usa il sac a poche e i rotoli di sfoglia interi perchè a parer mio, in questo modo c'è meno scarto. Ma se vuoi, puoi provare ad usare un cucchiano e dividere le sfoglie prima.

Se ti interessano altre ricette simili alle sfogliatine

alla Nutella in termini di semplicità o golosità ti possono interessare:

[Sfogliatine con crema e mele](#)

[Nutellotti facili](#)

[Sfogliatelle facili con pasta sfoglia](#)

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 2

NUTELLA 300 gr

ACQUA

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare le sfogliatine alla Nutella, comincia srotolando la pasta sfoglia pronta, sul tavolo.

Con un sac a poche forma delle strisce di Nutella distanziate 2 o 3 centimetri l'una dall'altra.

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 pò 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 dita 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 il tutto.

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





3 Spennella tutto con'altro pò di acqua e spargi uniformemente 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.

Le tue sfogliatine alla Nutella sono pronte per essere servite!



