

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sfogliatine in friggitrice ad aria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI PER CUCINARE LE SFOGLIATINE IN FRIGGITRICE AD ARIA

PASTA SFOGLIA rotolo - 1

NUTELLA o altra crema al cioccolato -

Vuoi un dolce veloce? Prova le **sfogliatine con pasta sfoglia e cioccolato in friggitrice ad aria**: un dessert croccante e irresistibile.

### COME FARE LE SFOGLIATINE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Per prima cosa srotola su un piano di lavoro pulito il rotolo di pasta sfoglia lasciando sotto la carta forno, taglia tanti rettangoli, possibilmente tutti della stessa misura. procedi prima nel senso della lunghezza e poi nel senso della larghezza ottenendo 12 rettangoli circa.

Spalma sopra la nutella o altra crema al cioccolato lasciando liberi i bordi.



- 2 Ora metti sopra alla base farcita con la nutella un altro pezzo di pasta sfoglia della stessa misura, taglia i bordi se necessario, sigilla bene con i rebbi di una forchetta e, con un coltello affilato, fai tre tagli sopra.



- 3 Disponi le sfogliatine nel cestello della friggitrice ad aria e cuocile a 200°C per 5 minuti circa fino a doratura dividendo le sfogliatine in 2 pezzi. Appena sono pronte le prime cuocete anche le altre usando gli stessi minuti e gradi di cottura. Una volta cotte fatele raffreddare bene sopra una gratella poi spolverate con dello zucchero a velo se lo gradite e buon appetito!



## SFOGLIATINE IN FRIGGITRICE AD ARIA: DOLCI CROCCANTI CON

Le sfogliatine in friggitrice ad aria sono una delizia perfetta per chi cerca un dolce croccante e veloce da preparare. Farcite con **cioccolato fondente** o Nutella, queste **sfogliatine ripiene di cioccolato** si cuociono in pochi minuti e risultano perfette come dessert o snack goloso. Con pochi ingredienti e semplici passaggi, puoi realizzare delle **sfogliatine facili e veloci** da gustare in ogni momento della giornata.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **sfogliatine croccanti con cioccolato** in friggitrice ad aria, assicurati di non esagerare con la quantità di cioccolato per evitare fuoriuscite durante la cottura.

Usa un **cucchiaino di Nutella** o crema al cioccolato per ogni sfogliatina e sigilla bene i bordi con una forchetta, eventualmente spennellandoli con un po' d'acqua o uovo per migliorare l'aderenza.

Se ti avanzano ritagli di pasta sfoglia, puoi utilizzarli per fare piccoli dolcetti o salatini, riducendo così gli sprechi.

Conserva le sfogliatine in un contenitore ermetico per mantenerne la croccantezza per 1-2 giorni, oppure congelale da crude per cuocerle successivamente, aggiungendo qualche minuto al tempo di cottura in friggitrice.

## CONSERVAZIONE

Le **sfogliatine in friggitrice ad aria** si conservano in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 1-2 giorni. Per mantenerne la croccantezza, assicurati che siano completamente raffreddate prima di riporle.

Se desideri prepararle in anticipo, puoi congelarle da crude: disponile su un vassoio in un singolo strato e, una volta congelate, trasferiscile in un sacchetto per congelatore. Al momento di cuocerle, mettile direttamente in friggitrice ad aria e aggiungi circa 2-3 minuti ai tempi di cottura.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee che puoi preparare con gli stessi ingredienti principali:

[Sfogliatelle facili con sfoglia](#): deliziosi piccoli involtini ripieni di cioccolato o di marmellata

[Sfogliatine con crema pasticcera](#): delicati cestini ripieni di golosa [crema pasticcera](#) e frutti di bosco

[Vol au vent](#): prepara in casa i famosi cestini di sfoglia pronti per accogliere i tuoi ripieni dolci o salati