DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine veloci alla crema d'arancia

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **sfogliatine veloci alla crema d'arancia** sono il vero e proprio asso nella manica per i pomeriggi di dicembre, quando amici e parenti suonano alla porta all'improvviso e desideri offrire un dolcetto caldo, fragrante e dall'aspetto raffinato. Questa preparazione sfrutta la comodità della pasta sfoglia rettangolare già pronta, che in forno si gonfia trasformandosi in una nuvola dorata dai mille strati croccanti, accogliendo al centro una crema all'arancia densa, vellutata e piacevolmente agrumata.

Se cerchi altre idee veloci a base di sfoglia per arricchire la tua tavola, puoi affiancarle alla golosità

di una treccia di sfoglia veloce alla nutella o proporle come alternativa rapida alle più elaborate tartellette all frutta. Il loro profumo intenso richiama subito i grandi classici da colazione come la nostra torta di mele all'arancia, i morbidi muffin all'arancia o il fragrante plumcake yogurt e arance. Sono magnifiche da servire ancora tiepide accanto a una ciotolina di chantilly o per una merenda veloce insieme a una torta in tazza. Preparare le sfogliatine veloci alla crema d'arancia è semplicissimo: basta tagliare la sfoglia in rettangoli, adagiare un cucchiaino di crema al centro e lasciare che il calore compia la sua magia in soli quindici minuti.

Ingredienti per le sfogliatine veloci alla crema d'arancia

PASTA SFOGLIA rotolo rettangolare - 1

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO A VELO

ZUCCHERO SEMOLATO

CREMA ALL'ARANCIA

Preparazione delle sfogliatine veloci alla crema d'arancia

1. Prepara la crema all'arancia con questa nostra ricetta semplice e veloce. Falla intiepidire.

2. Imposta il forno in modalità statica a 200°C (oppure ventilata a 190°C), così sarà a temperatura perfetta quando le sfogliatine saranno pronte da infornare. Srotola la pasta sfoglia direttamente sul piano di lavoro mantenendo sotto la sua carta forno. Con una rotella tagliapasta o un coltello affilato, dividila in 8 rettangoli uguali (prima a metà nel senso della lunghezza, poi in quattro parti nel senso della larghezza).

3 Con la punta di un coltellino incidi leggermente una cornice di circa 1 cm lungo il perimetro di ciascun rettangolo, senza tagliare fino in fondo. Bucherella bene il centro del rettangolo con i rebbi di una forchetta: questo trucco farà gonfiare solo i bordi in cottura, creando un piccolo guscio croccante. Disponi i rettangoli ben distanziati su una teglia foderata di carta forno. Prendi la crema tiepida e adagia due cucchiaini colmi al centro di ogni sfogliatina, livellandola delicatamente senza oltrepassare la cornice incisa.

4 In una ciotolina sbatti il tuorlo con il cucchiaio di latte. Spennella con cura solo i bordi delle sfogliatine e cospargi l'intera superficie con un pizzico di zucchero semolato per un tocco dorato e caramellato irresistibile. Cuoci in forno caldo per circa 12-15 minuti, finché i bordi risulteranno ben gonfi, dorati e friabili. Sforna le sfogliatine, falle raffreddare completamente su una gratella e completale, se vuoi, con una bella spolverata di zucchero a velo prima di portarle in tavola ai tuoi ospiti.

Idee alternative

Versione senza glutine: utilizza un rotolo di pasta sfoglia rettangolare senza glutine certificato e prepara la crema all'arancia addensandola esclusivamente con amido di mais.
Versione senza lattosio: la maggior parte delle paste sfoglie da banco frigo è realizzata con grassi vegetali, risultando già priva di lattosio; per la crema, usa una versione "all'acqua" a base di solo succo d'arancia filtrato, amido e zucchero.
Versione light: scegli pasta sfoglia integrale o leggera e dolcifica la crema all'arancia con eritritolo, spolverizzando con pochissimo zucchero a velo finale.
L'idea vegetariana/vegana: verifica che la pasta sfoglia sia priva di burro animale; prepara la crema all'arancia con succo d'arancia, amido di mais e una punta di curcuma per il colore (senza uova) e spennella i bordi con latte vegetale prima di infornare.
L'idea WOW: aggiungi qualche goccia di cioccolato fondente al centro della crema prima di infornare o cospargi i bordi con mandorle a lamelle e zucchero di canna: l'incontro tra l'arancia caramellata e il cioccolato renderà i dolcetti degni di una pasticceria parigina.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: lavora la pasta sfoglia freddissima di frigorifero e inforna a forno già caldissimo a 200°C: il forte shock termico permetterà al vapore di sollevare istantaneamente gli strati della sfoglia senza far sciogliere il burro o i grassi vegetali. Ricordati inoltre di bucherellare con una forchetta solo il rettangolo centrale dove metterai la crema, lasciando intatti i bordi affinché si

gonfino creando una cornice perfetta.
Lo sfizio in più: spennella i bordi della sfoglia con poco tuorlo sbattuto con un goccio di latte e spolverizza con zucchero semolato prima di infornare: otterrai una crosticina dorata e scricchiolante da pasticceria.
L'idea per i bambini: taglia la sfoglia con delle formine a forma di stella o alberello di Natale prima di farcire: la merenda delle feste diventerà un gioco divertente da gustare.
Idea antispreco: se per dare forma regolare alle sfogliatine ti avanzano dei ritagli di pasta, non rimpastarli (perderebbero la sfogliatura)! Spolverizzali con zucchero e cannella e infornali sulla stessa teglia per ottenere biscottini friabili express a costo zero.

Conservazione

Le sfogliatine veloci alla crema d'arancia danno il meglio assoluto appena sfornate o tiepide, quando la sfoglia è al massimo della sua friabilità. Se avanzano, conservale a temperatura ambiente in un sacchetto di carta per alimenti o in una scatola di latta per circa 24 ore; evita il frigorifero perché l'umidità interna ammorbidirebbe la sfoglia. Per gustarle al meglio il giorno dopo, basterà passarle 2 minuti in forno caldo o in friggitrice ad aria.