

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Treccia di sfoglia veloce

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La **treccia di sfoglia veloce** è la regina dei dolci last-minute, perfetta per quando arrivano ospiti improvvisi o quando la voglia di qualcosa di buono ti colpisce all'improvviso. Si tratta di un guscio di pasta sfoglia friabile che racchiude un cuore cremoso e irresistibile di crema alle nocciole. Per un buffet davvero ricco, potresti servirla insieme a degli [Oreo in friggitrice ad aria](#) o a dei piccoli [ravioli dolci fritti alla Nutella](#).

Se ami i dolci pronti in pochi minuti, dai un'occhiata anche alla nostra versione delle [frittelle di mele e uvetta](#) o a questa sfiziosa variante delle [frittelle di mele velocissime](#). Preparare la treccia di sfoglia veloce è un gioco da ragazzi e il profumo di burro e

cioccolato che invaderà la tua cucina sarà il miglior invito per una merenda indimenticabile. Con pochi tagli strategici e un po' di zucchero a velo, porterai in tavola un dessert che sembra uscito da una pasticceria.

## INGREDIENTI PER LA TRECCIA DI SFOGLIA VELOCE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare  
- 1

NUTELLA® o la tua crema spalmabile preferita - 5 cucchiaini da tavola

NOCCIOLE TOSTATE

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO A VELO facoltativo -

## PREPARAZIONE DELLA TRECCIA DI SFOGLIA VELOCE

- 1 Come prima cosa, accendi il forno in modalità ventilata a 200°C, così sarà alla temperatura giusta quando avrai finito di intrecciare. Srotola la pasta sfoglia rettangolare direttamente sulla sua carta forno e adagiala sulla leccarda. Immagina di dividere mentalmente la sfoglia in tre strisce verticali uguali. Prendi la Nutella e spalmala generosamente solo sulla striscia centrale, lasciando libere le due fasce laterali. Utilizzando un coltello o una rotella, pratica dei tagli obliqui sulle due parti laterali vuote. Fai dei tagli distanti circa 2 cm l'uno dall'altro, partendo dal bordo del ripieno e andando verso l'esterno.



**2** Ora viene il bello! Prendi la prima striscia di destra e portala verso il centro sopra la Nutella, poi fai lo stesso con quella di sinistra. Continua ad alternare destra e sinistra fino a coprire tutto il ripieno, proprio come se stessi facendo una treccia o una fasciatura. Chiudi bene le due estremità (testa e coda) ripiegandole leggermente verso l'interno. In una ciotolina sbatti il tuorlo e spennella tutta la superficie della treccia. Infine, cospargi con le nocciole. Inforna la tua treccia e lasciala cuocere per circa 15-20 minuti. Monitora la cottura: sarà pronta quando apparirà ben gonfia e di un bel colore dorato intenso. Sforna la treccia e lasciala intiepidire qualche minuto prima di tagliarla a fette. Se ti piace, aggiungi una spolverata di zucchero a velo prima di portarla in tavola.



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza un rotolo di pasta sfoglia certificata senza glutine; assicurati di lavorarla ben fredda perché tende a spezzarsi più facilmente.

Versione senza lattosio: scegli una pasta sfoglia a base di grassi vegetali e una crema spalmabile alle nocciole senza derivati del latte.

Versione light: sostituisci la crema spalmabile con una composta di frutta senza zuccheri aggiunti o con della ricotta lavorata con un pizzico di cacao amaro e stevia.

L'idea vegetariana/vegana: per una versione 100% vegetale, utilizza una sfoglia senza burro e una crema spalmabile vegan, spennellando la superficie con latte di mandorla al posto dell'uovo.

L'idea WOW: aggiungi delle scaglie di cioccolato bianco sopra la Nutella prima di chiudere la treccia.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: mantieni la pasta sfoglia in frigorifero fino all'ultimo secondo. Se la sfoglia si scalda, il burro al suo interno si scioglie prima di entrare in forno e perderai l'effetto "sfogliato" e croccante.

Lo sfizio in più: prima di infornare, spennella la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio di latte e spolverizza con zucchero di canna: otterrai una crosticina ambrata e croccante da urlare.

L'idea per i bambini: decora la treccia finita con zuccherini colorati o Smarties.

Idea antispreco: non buttare i piccoli ritagli di sfoglia! Spennellali con acqua, cospargili di zucchero e cannella, arrotolali e infornali insieme alla treccia per ottenere dei mini-snack veloci.

## CONSERVAZIONE

La treccia di sfoglia veloce dà il meglio di sé appena tiepida. Tuttavia, si conserva bene per 1-2 giorni in un contenitore ermetico o sotto una campana di vetro. Se perde croccantezza, passala per qualche minuto in forno caldo o nella friggitrice ad aria prima di consumarla.