

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatelle glassate

di: *Manu63*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia

1 albume

60 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete lo zucchero e aggiungete poco albume alla volta, mescolare fino ad ottenere una glassa spalmabile non liquida, serviranno pochi cucchiaini di albume.

Se la glassa reale dovesse risultare troppo liquida unite altro zucchero a velo.

Se volete preparare la glassa con l'acqua procedete nello stesso modo ma unite, al posto

dell'albume, l'acqua.



2 Stendete la pasta sfoglia.





- 3 Se usate la glassa reale procedete in questo modo: con una rotella ricavate dei rettangoli di 3x10 cm circa.



- 4 Stendete la glassa sopra i rettangoli.



5 Se preparate la glassa all'acqua procedete in questo modo: stendete sulla sfoglia la glassa e ritagliate dei rettangoli di 3x10 cm, trasferite le sfoglie sulla placca da forno foderata di carta forno distanziandole.





6 Infornate a 200°C per 20 minuti.

Per fare le righe sulla sfoglia riscaldare uno spiedino e formare le strisce.







7 Le sfoglie con la glassa all'acqua risultano più caramellate mentre quelle con la glassa reale risultano più chiare.



NOTE