

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine veloci con more e mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Immagina il profumo del burro che si sprigiona nel forno mentre una base croccante si gonfia, abbracciando il succo dolce e leggermente aspro dei piccoli frutti. Preparare le **sfogliatine veloci con more e mirtilli** è la magia perfetta per trasformare un pomeriggio qualunque in un momento speciale.

Basta davvero pochissimo tempo per portare in tavola questi **dolci veloci con pasta sfoglia e frutta**, l'alleato numero uno quando gli ospiti suonano alla porta senza preavviso. Se ami avere sempre un rotolo pronto in frigo, sai già quanto sia facile [salvare la colazione in pochi gesti](#).

Il segreto per un risultato impeccabile? Asciugare alla perfezione la frutta dopo il lavaggio e bucherellare il centro della base, in modo che l'umidità non rovini la cottura in forno. Questa piccola attenzione trasforma delle semplici **sfogliatine ai frutti di bosco** in un vero capolavoro di croccantezza.

Puoi servirle tiepide, spolverate di abbondante zucchero a velo, oppure offrirle ai tuoi amici per arricchire il tavolo di un raffinato [brunch della domenica](#). E se ti avanzano dei frutti freschi, sfruttali per preparare una golosa [torta fredda allo yogurt e more](#).

Ami sperimentare con i ripieni e le consistenze? Alterna la freschezza dei frutti rossi alla golosità delle grandi tradizioni, portando in tavola anche delle classiche [sfogliatine con crema pasticcera](#) o delle sfiziose [sfogliatelle facili](#).

Infine, se desideri un dessert al cucchiaino per stupire tutti a fine pasto, usa i mirtilli e le more rimasti per comporre una scenografica [millefoglie scomposta al bicchiere](#). Adesso accendi il forno, allaccia il grembiule e iniziamo subito la preparazione!

INGREDIENTI PER LE SFOGLIATINE

VELOCI ALLE MORE E MIRTILLI

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE Rotolo - 1

MORE 125 gr

MIRTILLI 125 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola

TUORLO D'UOVO o 2 cucchiaini di latte per spennellare - 1

ZUCCHERO A VELO

FOGLIOLINE DI MENTA

COME FARE LE SFOGLIATINE VELOCI AI FRUTTI DI BOSCO

1 Preriscalda il forno a 200 °C in modalità statica e foderla una teglia con carta da forno.

Lava delicatamente le **more** e i **mirtilli** sotto un getto d'acqua fredda. **Asciugali con estrema cura** tamponandoli con carta assorbente: eliminare l'umidità è fondamentale per garantire la croccantezza finale.

Srotola la **pasta sfoglia** direttamente sul piano di lavoro mantenendo la sua carta protettiva e ricava **4 rettangoli uguali** usando una rotella tagliapasta.

Con la punta di un coltello affilato, **incidi leggermente il perimetro** di ogni rettangolo a circa 1 cm dal bordo, facendo attenzione a non affondare la lama. Questo semplice trucco permetterà al **cornicione di gonfiare perfettamente** durante la cottura.



2 Bucherella delicatamente il **centro** di ciascun rettangolo con i rebbi di una forchetta: questo passaggio è fondamentale per evitare che la sfoglia si gonfi al centro durante la

cottura.

Disponi le more e i mirtilli al centro di ogni rettangolo, distribuendoli in modo uniforme e rimanendo ben all'interno del bordo che hai inciso.

Infine, **cospargi la frutta con lo zucchero di canna** per regalare una leggera e deliziosa caramellatura in forno.



3 Sbatti il tuorlo d'uovo con un goccio d'acqua in una ciotolina e spennella generosamente i bordi della pasta sfoglia.

Inforna la teglia per circa 15-18 minuti, fino a quando i bordi non risulteranno ben gonfi, dorati e croccanti.

Sforna le sfogliatine e **lasciale intiepidire su una gratella**. Prima di servire, **spolverizza con abbondante zucchero a velo** e decora con qualche fogliolina di menta fresca.



CONSERVAZIONE

Come conservare le sfogliatine veloci con more e mirtilli

Le **sfogliatine ai frutti di bosco** danno il massimo della fragranza appena pronte o intiepidite, quando la pasta sfoglia è ancora perfettamente croccante.

Se ti avanzano, puoi conservarle a temperatura ambiente per **massimo 24-48 ore**, riposte sotto una campana di vetro per dolci o in un contenitore ermetico.

A causa dell'umidità rilasciata dalla frutta fresca, la sfoglia tenderà ad ammorbidirsi. Per farla tornare friabile come appena sfornata, ti basterà **scaldare le sfogliatine per 2-3 minuti in forno caldo a 180 °C** (o in friggitrice ad aria) prima di gustarle.

È sconsigliato congelarle da cotte per non rovinare la consistenza dei frutti. Puoi invece **congelarle da crude già assemblate** e infornarle direttamente da congelate, prolungando la cottura di un paio di minuti.

SE NON VUOI ACCENDERE IL FORNO PROVA CON LA FRIGGITRICE AD

Come cucinare le sfogliatine veloci in friggitrice ad aria

ARIA!

Se vuoi velocizzare ulteriormente i tempi senza accendere il forno tradizionale, puoi cuocere le tue **sfogliatine ai frutti di bosco in friggitrice ad aria** ottenendo una doratura impeccabile.

Preriscalda la friggitrice ad aria a 180 °C per 3 minuti. Nel frattempo, ritaglia un foglio di carta forno a misura del cestello, mantenendo libero il perimetro per consentire la corretta circolazione dell'aria.

Adagia delicatamente le sfogliatine nel cestello, evitando di sovrapporle per garantire una cottura uniforme del cornicione.

Cuoci a 180 °C per circa 10-12 minuti, controllando che la sfoglia risulti gonfia, croccante e ben dorata. Sformale con una spatola, lasciale intiepidire su una gratella e completa con lo zucchero a velo prima di servire.