

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Triangoli di sfoglia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **triangoli di sfoglia** sono un dolce furbissimo e divertente da comporre! E' anche un'idea golosa ed economica per un dolce da portare alle cene a cui siete invitati! Provateli e non li lascerete!

Qui li abbiamo farciti con crema e frutta, ma qualora voi vogliate potreste abbianrli a cioccolato e panna montata!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 400 gr

FRAGOLE 250 gr

ZUCCHERO A VELO

## PER CIRCA 500 G DI CREMA PASTICCERA

ZUCCHERO 165 gr

MAIZENA 60 gr

LATTE INTERO 200 gr

ACQUA 50 gr

TUORLO D'UOVO 25 gr

VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

# PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta sfoglia in un rettangolo lungo aiutandovi con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 4 mm.



- 2 Pareggiate i bordi del rettangolo di sfoglia e ricavatene dei triangoli.



- 3 Disponete i triangoli in una teglia foderata di carta forno e metteteli da parte a riposare

per circa un'ora.



- 4** A questo punto infornateli a 200°C per circa 30 minuti o fino a quando avranno preso un bel colore dorato, quindi abbassate il forno a 180°C e terminate la cottura per altri 10 minuti.

Sfornate i triangoli di sfoglia e fateli freddare.



- 5** Raccogliete la crema pasticcera in una sac à poche e distribuitela su metà dei triangoli di sfoglia.



6 Tagliate le fragole a pezzettini e distribuitele uniformemente sullo strato di crema.



7 Chiudete con i triangoli di sfoglia a mo' di sandwich e ultimate con un ciuffetto di crema pasticcera, un dadino di fragola e una bella spolverata di zucchero a velo.



