

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ventagli di pasta sfoglia

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**

---



I ventagli di pasta sfoglia, o palmiers, niente di più buono e allo stesso tempo più semplici da preparare. I ventagli risultano particolarmente semplici soprattutto se avete della pasta sfoglia già pronta in frigorifero. Volete arricchirli: abbelliteli con una glassa di cioccolato fuso! È da sempre un dolcetto che piace tanto a grandi e piccini e va subito a ruba! Farli sarà un gioco da ragazzi seguendo il nostro tutorial. Se amate la pasticceria secca, potreste abbinare i ventagli alle famosissime [cartucce](#) napoletane: buonissime!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

- 1 Distribuite abbondante zucchero semolato sul piano di lavoro.



- 2 Ponete la pasta sfoglia sul piano con lo zucchero e cospargete altro zucchero sulla superficie della sfoglia.



- 3 Segnate la metà del rettangolo e iniziate ad arrotolare partendo da un'estremità ed arrivando alla metà del rettangolo di sfolia.



4 Procedete allo stesso modo partendo dall'estremità opposta.



5 Unite i due rotoli e schiacciateli leggermente, tagliate le eccedenze con un coltello.



6 Trasferite il tutto su di una teglia foderata di carta forno, coprite con la pellicola trasparente e riponete in freezer per almeno 1 ora cosicchè vi risulterà più facile tagliare i ventagli successivamente.



7 Riprendete il rotolo dal freezer ed affettatelo in fette di circa 1 cm di spessore.



8 Disponete le fette di sfoglia in una teglia foderata con della carta forno ed infornate il tutto a 190-200°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



9 Rimuovete i biscotti dalla teglia e trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

Se non li consumate immediatamente, conservateli in un contenitore a chiusura ermetica.

NOTE