

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ventaglini di pasta sfoglia al cioccolato

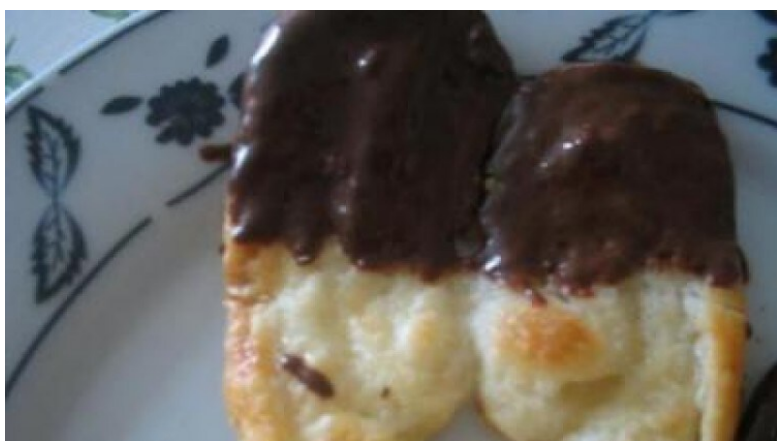
di: *la spaghetтата*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 11 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



I ventaglini di pasta sfoglia al cioccolato sono il dolcetto perfetto per una dolce pausa pomeridiana. Sono buoni, dolci al punto giusto e sono ancora più golosi se intinti nel cioccolato come in questo caso. È un pasticcino senza tempo e senza spazio, insomma un evergreen che non perde mai la sua bontà e non passa mai di moda. Poravte a farli in casa, è una preparazione furba perché non c'è bisogno di utilizzare della sfoglia fatta in casa, andrà

benissimo anche quella del supermercato!

Provateci, il successo è garantito!

Potreste abbinare a questi dolcetti anche dei
deliziosi [biscottini al riso!](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

TUORLO D'UOVO 1

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Cospargete la pasta sfoglia con 4 cucchiaini di zucchero premendo leggermente per far aderire lo zucchero nella pasta sfoglia.



- 2 Con un coltello appuntito tagliate la pasta sfoglia ricavando delle lunghe strisce.



3 Arrotolate le strisce.



4 Formate una u e iniziate a girare i due lati verso il centro.



5 Continuate a girare i due lati verso il centro fino ad avere questa forma.



6 Coprite con un foglio di carta forno.



7 Passateci sopra con il mattarello, non dovete premere molto.



8 Spennelate con il tuorlo e coprite con lo zucchero rimasto.

Trasferite i ventaglietti sopra una placca forno coperta di carta forno e infornate a 250°C per 10 minuti.



9 Sciogliete il cioccolato nel microonde per 1 minuto circa.





10 Immergete una parte del ventaglietto nel cioccolato.



11 E fare solidificare sopra un foglio di carta forno per almeno 30 minuti.



CONSIGLIO