

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ventaglini di pasta sfoglia e zucchero di canna

di: *marble*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Realizzare i **ventaglini di pasta sfoglia e zucchero di canna** è davvero semplice e veloce. Si tratta di una ricetta che può tranquillamente realizzare anche chi non è esperto in cucina ma che comunque si vuol cimentare in qualcosa di buono da mangiare o perché non da regalare! Questi pasticcini da gusto gradevole e delicato si sciolgono letteralmente in bocca e sono perfetti da servire quando vengono ospiti il pomeriggio. Provate questa ricetta e fateci

sapere se vi è piaciuta!

Per creare più assortimento sul vassoio, potete servire i ventagli con i [biscotti al cioccolato](#):
buonissimi!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione rettangolare -
1
ZUCCHERO DI CANNA

PREPARAZIONE

1 Srotolate la pasta sfoglia e ricoprite abbondantemente di zucchero di canna.

Arrotolate sui due lati lunghi.

Mettete il rotolo in frigo per 20 minuti.

Tagliate a fettine e ricoprite nuovamente con dello zucchero di canna.



2 Infornate a 180°C per 20 minuti.



- 3 Potete realizzare anche questa forma ricoprendo semplicemente la sfoglia con lo zucchero, tagliatela poi a strisce e attorcigliatele leggermente.



CONSIGLIO