

DOLCI E DESSERT

Sfogliatine ai cachi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia	250 g
Zucchero a velo	80 g
Cachi piccoli	4

PER LE SALSE

Latte	500 g
Nocciole sgusciate	200 g
Zucchero	50 g
Caco	1

■ Preparazione

- 1 Frullate il latte con le nocciole e lasciate in infusione per 2 ore, quindi filtrate l'infusione, aggiungetevi g 30 di zucchero e bollite la salsa di nocciole per 2 minuti.
- 2 Stendete la pasta sfoglia, bucherellatela, allargatela su una placca, infornatela a 200 gradi per 20 minuti circa, quindi ricavatene 8 dischi di cm 12 di diametro, spolverizzatene 4 con 10 g di zucchero a velo cad.
- 3 E passateli brevemente al grill per farli caramellare. Affettate i piccoli cachi, spolverizzateli con il resto dello zucchero a velo (40 g) e fateli candire al grill.
- 4 Per la seconda salsa, frullate un grosso caco con lo zucchero (20 g) e intiepidite il ricavato.
- 5 Versate nei piatti un velo delle due salse, appoggiatevi le sfogliatine formate da 2 dischi inframmezzati dai cachi canditi e completate con nocciole tritate.