

## DOLCI E DESSERT

## Sfogliatine della festa

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

1 h

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Pasta sfoglia (confezioni da 350 g) | 1 confezione |
| Zucchero semolato                   | 5 cucchiaini |
| Albume d'uovo                       | 1            |
| Burro                               | poco         |
| Farina                              | poca         |

## ■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 50 sfogliatine. Imburrate e infarinate una larga placca da forno.
- 2 Mettete sulla spianatoia infarinata la pasta sfogliata (scongelata) stendendola ad uno spessore di circa 3 mm, poi con gli stampini ricavate tante formine diverse: cuori, stelle, fiori, mezze lune, eccetera.
- 3 Pennellate la superficie delle sfogliatine con l'albume leggermente sbattuto, quindi spolverizzatele con lo zucchero; sistematele sulla placca preparata, lasciandole poco distanziate tra loro perché la pasta sfogliata durante la cottura si ritira.
- 4 Mettete la placca in forno già caldo a 190 gradi e cuocete le sfogliatine per circa 10 minuti, sino a quando saranno ben gonfie e dorate.
- 5 Lasciatele intiepidire, disponetele allora sopra un'alzata sul cui fondo avrete posto un tavagliolino; servitele all'ora del tè o ai bambini per colazione. In scatole di latta si mantengono per 2-3 giorni.