

DOLCI E DESSERT

Sfoiadini

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 10 persone

Farina bianca 00	300 g
Burro	170 g
Uovo	1
Latte	poco
Zucchero cristallino	
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 40 sfoiadini. Con la farina, un pizzico di sale e un poco di latte preparate una pagnottella abbastanza soda; mettetela a riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 2 Procedete poi come per la pasta sfogliata aggiungendo 150 g di burro, stendendo e piegando la pasta a libro per sette volte consecutive senza però gli intervalli di riposo.
- 3 A lavoro finito rimettetela in frigorifero per un'altra mezz'ora, quindi con il mattarello stendete la pasta ad uno spessore di 3 millimetri.
- 4 Usando due stampini rotondi di differente diametro (uno di 5 e l'altro di 10 cm circa) ritagliate dalla pasta 20 dischetti grandi e 20 piccoli.
- 5 Pennellateli con tuorlo leggermente sbattuto e poi sovrapponetevi il dischetto piccolo a quello grande: cospargeteli di zucchero, sistemateli su una placca imburrata, tenendoli un poco distanziati, e metteteli in forno già caldo alla temperatura di 180 gradi lasciandovi per 15 minuti, finché siano ben cotti ed abbiano acquistato un intenso color oro bruciato. Serviteli freddi.