

DOLCI E DESSERT

Stelle di Natale

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 8 persone

Pasta sfoglia	300 g
Zucchero in granella	30 g
Nocciole tostate	35
Uovo piccolo	1
Farina bianca	
Burro	poco

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 35 'stelle'. Imburrate e infarinate una larga placca da forno. Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta sfogliata ad uno spessore di circa 3 mm, e con uno stampino a forma di stella, largo da punta a punta cm 7, ricavate 35 stelle.
- 2 Mano a mano che sono pronte deponete sulla placca: a lavoro finito pennellate leggermente con l'uovo sbattuto e al centro di ognuna conficcate una nocciola.
- 3 Mettete la placca in ambiente fresco e lasciate riposare le pastine per 30 minuti.
- 4 Trascorso questo tempo cospargetele con zucchero in granella e passetele in forno già caldo a 200 gradi per circa 10 minuti, sino a quando saranno ben dorate in superficie e cotte all'interno.
- 5 Staccatele dalla placca e mettetele a raffreddare su una gratella: vanno servite in giornata.