

DOLCI E DESSERT

Sfogliette al ribes

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA CROCCANTE

Burro	100 g
Miele	100 g
Zucchero a velo	100 g
Farina	100 g
Albume d'uovo	1

PER IL RIPIENO

Panna	40 cl
Zucchero a velo	80 g
Semi di papavero	3 cucchiaini
Ribes rosso	100 g

■ Preparazione

- 1 Versare il miele in un tegamino e farlo intiepidire a fuoco moderato. Preparare la pasta: setacciare la farina in una ciotola, aggiungervi lo zucchero e l'albume e mescolarli; unirvi il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e amalgamarlo; incorporarvi, infine, il miele tiepido.
- 2 Versare il composto in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia e distribuirlo in una placca imburrata; stenderlo con una spatola in uno strato uniforme spesso 2-3 mm.
- 3 Far cuocere la sfoglia in forno preriscaldato a 220 gradi per 10 minuti circa; toglierla dal forno e, con una spatola, staccarla subito dalla placca; ritagliare 12 quadrati di 8 cm circa di lato e farli raffreddare.
- 4 Preparare il ripieno: lavare rapidamente il ribes in acqua ghiacciata. In una terrina montare la panna con lo zucchero a velo e unirvi i semi di papavero; metterla in una tasca da pasticceria con bocchetta dentellata e distribuirne un poco a ciuffetti sopra un quadrato di pasta croccante adagiato sul piatto di portata, alternandola a qualche rametto di ribes; adagiarvi sopra il secondo quadrato di pasta e ripetere l'operazione precedente; sovrapporre il terzo quadrato e cospargerlo con un poco di zucchero a velo;

preparare con la stessa procedura altri 3 dolci.

5

Decorarli con un ciuffetto di panna, un rametto di ribes e foglie di menta; cospargere con un poco di semi di papavero.