

Formine Di Pasta Sfogliata

Le dosi sono per 500 g circa di pasticcini. Accendete il forno sui 190 gradi. Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta sfogliata (scongelata) sino ad averla di uno spessore di circa 3 mm; ricavate un rettangolo di cm 35 x 25 e 12 striscioline di cm 15 x 2. Cospargete il rettangolo con 70 g di zucchero e passatevi sopra il matterello, premendolo leggermente; arrotolate quindi verso il centro le due estremità; poi, con un coltello, tagliate questi due rotolini paralleli e unite fra loro a fette alte cm 1,5 circa. Posateli su una placca e passateli in forno per 15 minuti, voltandoli dopo 10 minuti; alla fine togliete i ventaglietti dal forno e metteteli a raffreddare su una gratella. Tagliate a metà per il lungo le striscioline di pasta, lasciandole intiere su un lato, quindi attorcigliate le due metà unendole alla base; pennellatele con poco latte freddo, spolverizzate con 30 g di zucchero poi sistematele sulla placca e passatele in forno, sempre a 190 gradi, per circa 12 minuti. Quando vedrete le treccine dorate e croccanti estraetele e mettetele anch'esse sulla gratella. Rimpastate gli avanzi di pasta stendendola ad uno spessore di almeno mezzo centimetro e ricavate dei dischetti di 4-5 cm, incidendoli leggermente al centro con un tagliapaste di diametro inferiore. Pennellate anch'essi con il latte, cospargeteli di zucchero, metteteli sulla placca e cuoceteli in forno per 10'. Sono indicate con il tè o per accompagnare una crema.

Ingredienti

1 Confezione Pasta Sfogliata (confezioni Da 400 G)
130 G Zucchero Semolato
Poco Latte Freddo
Farina Bianca

Note

Preparazione: 60 minuti.