



Ventaglietti di sfoglia - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dessert - piccole dolcette - pasta sfoglia - zucchero

Diz.Enc. La cucina italiana

Ingr.  
Ritagli di pasta sfoglia  
Zucchero semolato  
Poca acqua

Procedimento:

Sovrapporre i ritagli di pasta stesa e piegarli su se stessi senza impastarli nuovamente, quindi stenderli con il mattarello.

Cospargere la pasta, sia sopra sia sotto, con zucchero semolato facendolo aderire con il mattarello.  
Pennellare con acqua un lato della pasta e cospargerla di nuovo con zucchero.  
Piegarla la pasta più volte "a libro".

eCucinando.it