

SFOGLIATINE CON RICOTTA ALL'ARANCIA

Ingredienti

- burro
- zucchero a velo (100gr)
- 1 uovo
- zucchero di canna (150gr)
- canditi (100gr)
- ricotta (350gr)
- Pasta Sfoglia Findus
- liquore all'arancia (1ml)

Come si prepara

Scongela la pasta. In una ciotola lavorare la ricotta con lo zucchero di canna e aggiungervi la dadolata di canditi e il liquore all'arancia dell'ammollo.

Tirare la sfoglia in uno spessore di 4 millimetri e tagliarla in rettangoli regolari.

Spennellare i rettangoli con l'uovo e disporvi al centro l'impasto di ricotta, quindi sigillare bene i bordi.

Incidere la superficie con dei piccoli tagli superficiali che si apriranno in cottura.

Sistemare su una placca leggermente imburrata e infornare a 220 gradi per 10 minuti.

Spolverizzare con lo zucchero a velo e reinformare per 3 minuti.

Servire calde.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	296 kcal 1239 kJ
-------------------	---------------------

Tags





occasioni speciali, bambini, dolci, feste, biscotti

