

## VENTAGLI DI SFOGLIA CON PERE E PINOLI

### Ingredienti

- limone (mezzo)
- burro (20g)
- zucchero a velo (15g)
- pinoli (10g)
- 2 pere
- zucchero di canna (60g)
- limoncello (20ml)
- mandorle dolci pelate (25g)
- Sfoglia Leggera Findus (500g)

### Come si prepara

Lasciare scongelare la Sfoglia Leggera Findus, in rotoli già stesi, per almeno un'ora. Dividerla in 4 parti e ricavare da ogni parte un disco di circa 10 centimetri di diametro.

Mettere i dischi di Sfoglia Leggera Findus in una teglia, e punzecchiarli con i rebbi di una forchetta.

Sbucciare le pere e tagliarle a fettine sottili e tutte uguali, spruzzarle con il succo di limone filtrato.

Tostare i pinoli e le mandorle, tagliate a filetti sottili, mettendole in forno a 150 gradi per 10 minuti, girandole ogni tanto per non bruciarle.

Cospargere la Sfoglia Leggera Findus con metà dello zucchero di canna, metterci sopra uno strato di fettine di pera, spolverizzare con i pinoli e le mandorle tostate.

Spolverizzare con lo zucchero vanigliato e infiocchettare con pezzetti di burro.

Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

Preparare a fuoco dolce uno sciroppo con il restante zucchero di canna e un cucchiaino d'acqua, togliere dal fuoco e incorporare mescolando con una frustina, una noce di burro, il risultato dovrà essere una salsina ben emulsionata e leggermente densa.

Sformare delicatamente i dolci, disporli sui piattini da portata, spruzzarli con un niente di



limoncello e irrorarli con la salsina appena preparata.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 5

## Tags

occasioni speciali, frutta, new, feste, pasta sfoglia, Ventagli, tradizionale, mediterraneo

