



## Girelle all'uvetta e fichi

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 150 g di Uvetta
- 500 g di Fichi
- 150 g di Zucchero di canna
- 1 Limone

### Preparazione

1. Per la preparazione della farcitura priva i fichi della buccia e tagliali a pezzetti dentro un tegame, aggiungi lo zucchero e il succo di un limone. Accendi il gas e cuoci a fuoco lento finché i fichi saranno sfatti e la consistenza abbastanza densa. Versa il tutto in un contenitore pulito e fai raffreddare. Stendi il rotolo di sfoglia lasciandolo sulla sua carta forno, cospargi omogeneamente tutta la superficie con la farcitura di fichi e l'uvetta precedentemente ammollata. Aiutandoti con la carta forno arrotola su se stessa la pasta sfoglia per il lato corto fino ad ottenere un rotolo abbastanza compatto. Con molta cura e un coltello molto affilato ottieni le girelle tagliando il rotolo ogni 3 centimetri. Disponi, ben distanziati, tutti i pezzi ottenuti in una teglia con carta forno cercando di ricomporne la forma circolare. Visto che l'impasto è molto morbido questo passaggio può sembrare complicato ma la cottura risolverà qualsiasi imperfezione. Cuoci in forno caldo a 180-190° C per 35 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 55

👤 4 4 persone