



Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- Zucchero q.b.
- 50 g di Perugina® Granblocco fondente 50%
- 50 g di Panna fresca

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 200°C in modalità ventilata, con calore superiore, o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Srotolate la base e cospargetela con lo zucchero su entrambi i lati. Arrotolate la base sul lato più lungo verso il centro, fermandovi a metà. Ripetete dall'altro lato verso il centro. Tagliate il rotolo in fette di circa 1,5 cm.
3. Trasferite i ventaglietti su una teglia rivestita di carta da forno, lasciando almeno 4 cm di spazio tra di loro per permettere ai ventagli di crescere. Mettete la teglia sul ripiano centrale del forno e cuocete per 10 minuti, poi girateli e cuocete per altri 5-6 minuti o fino a quando saranno dorati. Per cuocerli in friggitrice ad aria, inserite 10 ventaglietti nel vassoio apposito e cuocete a 180°C per circa 15 minuti, fino a che la superficie sarà dorata e la base completamente cotta.
4. Fate intiepidire i vostri ventaglietti di pasta sfoglia prima di servirli e nel frattempo preparate la ganache scaldando la panna e versandola sul cioccolato fondente. Intingete metà di ogni ventaglio nel cioccolato sciolto.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	21.43 g
Energia	219.93 kcal
grassi	13.02 g
Fibra	1.43 g
Proteine	3.35 g
Grassi saturi	6.13 g
Sodio	154.83 mg
zuccheri	6.6 g

🕒 20

👤 6 6 persone