Ventaglietti di sfoglia al cioccolato

Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- Zucchero q.b.
- 50 g di Cioccolato fondente
- 50 g di Panna fresca

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia rettangolare e mettete in superficie lo zucchero. Arrotolate la sfoglia su se stessa fino a metà, sul lato più lungo, fino a che i due lati non si toccheranno, e ogni giro aggiungete un poco di zucchero. Trasferite la pasta in frigo per almeno 20 minuti. Tagliate ora i ventaglietti dello spessore di circa 1,5 cm e adagiateli su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°. Trascorsi circa 20 minuti tirate fuori la teglia dal forno e girate i ventaglietti dall'altro lato, schiacciateli leggermente con una spatola e cuocete per altri 5 minuti. 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