



# Ventaglietti allo zucchero

Page 1 of 1

Dolci

🕒 20m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Burro
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Zucchero

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Fate sciogliere in forno a microonde o in un pentolino 2 cucchiaini di burro. Srotolate la sfoglia, spennellatela con il burro e cospargetela con lo zucchero. A questo punto dovrete piegare la sfoglia su se stessa, allo stesso modo, partendo dai due lati corti e portandoli verso l'interno, con due pieghe. Con un coltello affilato tagliate la sfoglia piegata come detto a fette spesse poco meno di un centimetro e sistemate ogni pezzo su una teglia coperta con la carta da forno. Infornate a 180° per 15/20 minuti