



Ciabatte di Sfoglia

Dolci

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Brandy
- 20 g 20 g di Zucchero semolato
- 20 g 20 g di Zucchero al velo
- 2 Decilitri 2 dl di Panna fresca
- 2 in 2 Pesche
- 1 q.b. Cannella in polvere q.b.
- 2 Confezioni 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la Sfoglia e sovrapponetevi i due dischi di pasta. Con un coltellino ritagliate 6 ovali che disporrete in una teglia da forno, rivestita con la speciale carta antiaderente che avvolgeva la pasta. In un tegamino sciogliete lo zucchero semolato con 2 cucchiaini di acqua, e con il miscuglio spennellate la superficie degli ovali. Cuocete in forno caldo a 200°C per 15 minuti. Nel frattempo, montate a neve la panna con lo zucchero al velo, il brandy, un pizzico di cannella e incorporate delicatamente le pesche, prima pelate e tagliate a cubetti. Sfornate le ciabatte, lasciatele raffreddare, dividetele a metà nel senso della larghezza e farcite ciascuna con il composto di pesche. Fate riposare in freezer per due ore e servite.

