



Dolce maschera di carnevale

Ingredienti

Un rotolo di pasta sfoglia pronta

250 gr. di panna per dolci

n° 1 cucchiaino di zucchero

50 gr. marmellata di ciliegie frullata

10 pomodorini

100 gr di zucchero

INGREDIENTE MASCHERATO: I POMODORINI

Con un cartoncino preparare una mascherina che servirà come sagoma da mettere sulla pasta soglia per tagliare le mascherine.

Stendere la pasta sfoglia poi ritagliare 4 mascherine e cuocere nel forno a 180° per 20 minuti poi mettere a raffreddare.

Montare la panna con il cucchiaino di zucchero poi mettere in frigo.

Lavare i pomodori poi tagliarli a pezzettini (per ogni pomodorino si deve fare 8 pezzettini), mettere in una padella i 100 gr di zucchero e i pomodorini e fare cuocere fino a che saranno diventati caramellati e asciugati.

Preparare un piatto dove mettere n°2 mascherine, poi mettere la panna in una sac a poche, farcire le mascherine di pasta sfoglia con la panna, mettere un po' di marmellata frullata e pezzettini di pomodorini caramellati. Posizionare le altre due mascherine di pasta sfoglia, un po' di panna e marmellata di fragole e canditi di pomodori, quindi servire.

Ha partecipato al concorso "L'INGREDIENTE MASCHERATO"