

Fazzoletti di sfoglia



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta, rettangolare
- amarene o marmellata di amarene
- zucchero a velo
- Ingredienti per la crema:
 - 500 ml di latte
 - 5 cucchiaini di zucchero
 - 4 cucchiaini di farina
 - 3 tuorli
 - una bustina di vaniglia

Dolcetto veloce e molto buono per allietare una colazione o per un invito improvviso.

Occorre avere una confezione di pasta sfoglia rettangolare, preparare una buona crema pasticcera, aggiungere delle amarene o una marmellata di amarene e dello zucchero a velo.

Srotolare la sfoglia tagliarla in 6 o 12 quadrati al centro dei quali metterete la crema ed un amarena sciroppata.

Richiudere a mo' di fazzoletto, spolverare di zucchero a velo e porre in forno preventivamente riscaldato a 200°; quando saranno belli dorati fateli raffreddare fuori dal forno e spolverate con zucchero a velo. Buona domenica e buona colazione!!!