



## Sfogliatine glassate

### **Ingredienti**

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare già confezionata (se l'avete rotonda va bene lo stesso, alcuni verranno irregolari, ma il gusto non cambia).

1 albume a temperatura ambiente

130 g zucchero a velo

2-3 cucchiari confettura gusto a piacere io di pesche home made

Piu' buone delle originali!

Per prima cosa passare la confettura con un colino, in modo da eliminare pezzi più consistenti o residui di buccia.

Mettere la confettura in una sac a poche con il beccuccio tondo piccolissimo (io numero 2) oppure create un conetto con la carta forno.

Tagliare la sfoglia in rettangoli e adagiarli, distanziati tra loro su una teglia ricoperta da carta forno.

Preparare la glassa, mescolando l'albume con lo zucchero a velo; deve avere la consistenza di uno yogurt. Se vi sembra troppo fluida, aggiungere ancora un po' di zucchero a velo.

Aiutandosi con un cucchiaino, spalmarla sopra ai rettangoli di sfoglia e con la confettura creare delle losanghe. A me è avanzata ancora un po' di glassa e, visto che avevo ancora della sfoglia, ho ritagliato ancora qualche altro rettangolo per finirla. Infornare a 170 gradi per 20 minuti, tenere d'occhio perché può variare a seconda del proprio forno e della marca di sfoglia che si usa.

Io ho fatto 2 infornate. Una volta pronte, lasciarle raffreddare su una gratella.