

Dolcetti facili alle noci pecan e miele



ingredienti

165 g di pasta sfoglia (si può usare la pasta sfoglia pronta, oppure [farla in casa con questa ricetta](#))
circa 20 noci pecan sgusciate
5 cucchiaini di miele + qualche cucchiaino per la finitura

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

30 min

20 pezzi circa

procedimento

Foderare una leccarda con la carta da forno, distribuirvi le noci pecan e pennellarle con il miele. Tostare in forno elettrico ventilato preriscaldato a 160°C per circa 10-15 minuti. Al termine, sfornare e far raffreddare.

Se si usa la pasta sfoglia fatta in casa, stenderla in una sfoglia sottile (circa 2 mm). Se si usa la pasta sfoglia pronta, stenderla sul piano di lavoro. Con un tagliapasta a forma di fiore (altra forma a scelta) ricavare tante porzioni di sfoglia, cercando di produrre meno scarto possibile, e trasferirle su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 220°C per circa 10-15 minuti o comunque fino a doratura, quindi sfornare e fare intiepidire.

Posizionare su ciascun fiore una noce tostata ed utilizzare qualche goccia di miele per farla aderire al centro del fiore. Servire.