

Pasticcini di pasta sfoglia e pere, ricetta dolce

<http://blog.giallozafferano.it/cucinadellemeraviglie/pasticcini-di-pasta-sfoglia-e-pere/>

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
pere q.b.

Procedimento:

Tagliare il fondo della pera a fettine di circa 2mm, dovranno venire delle mezzelune. Sbollentare le fettine di pera per alcuni minuti, in modo che si ammorbidiscano. Poi, scolarle, farle raffreddare e iniziare a comporre il dolce.

Tagliare la pasta sfoglia in striscioline di 2cm circa, appoggiare le mezzelune di pera. Ricoprire con un'altra striscia di pasta sfoglia e arrotolare. Mettere il pasticcino in un pirottino per muffin. Procedere così fino a esaurimento degli ingredienti! ;)

Infornare in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti circa, fino a quando la pasta sfoglia non risulterà dorata.

Servire i pasticcini di pasta sfoglia e pere con una spolverata di zucchero a velo!

