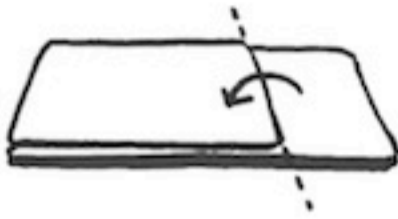


COME REALIZZARE LE PIEGHE DELLA PASTA SFOGLIA

1



piegare un terzo della pasta coprendo il burro.

2



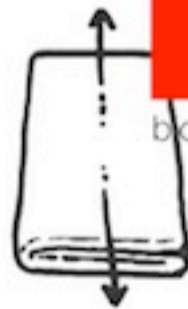
piegare il restante terzo sulla parte rimanente.

3



sigillare bene i bordi e riporre in frigorifero.

4

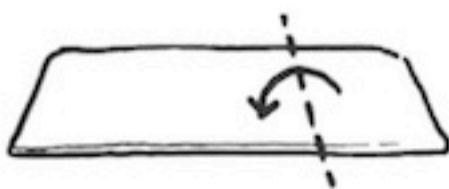


stendere delicatamente con il mattarello, allungando la pasta.

lalifferia

blog.giallozafferano.it/lalifferia

5



piegare un terzo della pasta verso il centro.

6



ripiegare il lembo rimanente della pasta verso il centro.