

Sfogliatelle velocissime

Senza glutine



Ingredienti

1 rotolo Pasta Sfoglia (rettangolare) senza glutine #

200 gr Ricotta senza lattosio

80 gr Zucchero a velo

80 gr Gocce di cioccolato #

50 gr Burro senza lattosio

Zucchero a velo

Procedimento

Aprite il foglio di pasta sfoglia senza glutine e tagliatelo in tre parti uguali sulla lunghezza. Adagiate le tre strisce una sull'altra spalmandole prima con del burro fuso come collante. Arrotolate il tutto fino ad ottenere un cilindro di pasta sfoglia. A parte mescolate insieme la ricotta, il zucchero a velo e le gocce di cioccolato fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendete il cilindro di pasta e tagliate dei dischi di circa un cm di spessore. Schiacciate i dischi con le mani e fategli assumere una forma a conchiglia. Versate un po' di impasto di ricotta che avevate preparato, al centro delle conchiglie e chiudete a forma di mezza luna. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 25/30 minuti e comunque fino a doratura. Fate raffreddare e servite spolverando le sfogliatelle con altro zucchero a velo.