



La Dispensa dei Golosi

Ricette

Fiori di sfoglia arancia e cannella

Autore Ricetta: Cristina Marras by langolodicristina

Questi fiori di pasta sfoglia sono facilissimi da fare e deliziosi, un dolcetto veloce, dell'ultimo minuto per una merenda o per la colazione, potete farcirli a vostro piacimento, io ho optato per la Marmellata di Arance e la cannella due gusti che adoro, croccanti fuori morbidi dentro e veramente golosi! Vediamo insieme la ricetta!

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta
- Marmellata di Arance q.b. (la dispensa dei golosi)
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella
- latte q.b.

Procedimento:

Prendete il foglio di pasta sfoglia e srotolatelo delicatamente su un piano di lavoro lasciando sotto il foglio di carta forno. Con una formina taglia biscotti cominciate a fare le forme, mettete al centro di ogni fiorellino uno due cucchiaini di marmellata, cercate di rimanere il più possibile al centro non sporcando i bordi per facilitare la chiusura del dolce. Versate un pò di latte in una ciotola e spennellate i bordi del fiore di sfoglia, prendete un altro pezzo di fiore di sfoglia e lo adagiate delicatamente sopra, coprendo bene la marmellata e sigillando perfettamente i bordi, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura, potete aiutarvi bagnando un pò le dita con il latte, questo vi aiuterà a modellarli meglio. Ora spennellate la superficie di ogni fiorellino con il latte, spolverate poi con dello zucchero di canna e cannella in polvere, infornate a 180 gradi finché sono belli dorati e buon appetito!

By L'Angolo di Cristy ([link](#))

