

🍴 Biscotti di Pasta Sfoglia con Marmellata e Noci 🍴

Preparazione: 10 min | **Cottura:** 20 min | **Porzioni:** 30/45 | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Mediterranea



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- Marmellata di albicocche o del gusto che preferisci
- Noci

Come Preparare

1 – Preriscalda & prepara

- Preriscalda il forno statico a 180 °C
- Rivesti una teglia con carta forno

2 – Stendi e dividi

- Srotola la pasta sfoglia e appiattiscila leggermente con il mattarello per uniformare lo spessore
- Dividi il foglio in tre strisce lunghe sul lato più lungo

3 – Taglia i pezzi

- Taglia ogni striscia in pezzetti più piccoli di circa 2 cm di lunghezza
- Tieni i pezzi vicini sul piano di lavoro pronti da modellare

4 – Arrotola come una caramella

- Prendi ogni pezzetto da 2 cm e arrotolalo su sé stesso “come una caramella” (a spirale stretta)
- Disponi i rotolini sulla teglia rivestita con carta forno, con la chiusura rivolta verso il basso
- Lascia 2-3 cm di spazio tra un biscotto e l'altro per permettere la crescita in cottura

5 – Farcisci e decora

- Metti 1 cucchiaino di marmellata sopra ogni biscotto
- Aggiungi mezza noce premendola leggermente sulla marmellata
- Opzionale: spennella leggermente la superficie con uovo sbattuto per un effetto più lucido

6 – Cuoci

- Cuoci in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti, finché non saranno dorati
- Cuoci preferibilmente a metà altezza per una cottura uniforme

7 – Raffredda & rifinisci

- Sforna e trasferisci i biscotti su una griglia per raffreddarli
- Una volta freddi, spolverizza con zucchero a velo

8 – Servi & conserva

- Servi a temperatura ambiente come spuntino o dessert
- Conserva in un contenitore ermetico per 1-2 giorni (rimarranno croccanti)
- Per ridare fragranza, scaldali per 1-2 minuti in forno caldo



Video ricetta completo: <https://www.youtube.com/shorts/1mnGy85bvR4>