

Doppio crescione dolce – ricetta

Questo crescione è ottimo per la colazione, è semplice da fare e se si seguono le istruzioni non rimangono rimanenze. Con una infornata si cucinano due crescioni che possono essere mangiati dopo 20-30 minuti (va lasciato raffreddare altrimenti ci si ustiona). Ecco l'elenco degli ingredienti e le istruzioni passo a passo.

Ingredienti :

- 2 confezioni di pasta sfoglia pronte da cucinare (prendere quelle senza derivati animali), oppure 2 sfoglie preparate con farina di platano
- 1 barattolo di marmellata di fichi pugliesi
- 1 sacchetto di nocciole non tostate (1 sacchetto da 250 gr)

Istruzioni :

Lavarsi le mani, accertarsi che il forno sia vuoto e accenderlo a 180 gradi.

- 1) Preparare le due paste sfoglia per la farcitura srotolandole, tenendo da parte una teglia vuota:



- 2) Preparare in una ciotola le noccioline e aprire il barattolo di marmellata. Preparare una scodella per mescolarli.



- 3) Mescolare metà delle noccioline con metà della marmellata, aiutandosi con un cucchiaino.



4) Farcire il crescione con il ripieno preparato mettendo in una metà, escludendo il bordo. Ripiegarlo poi su se stesso e schiacciarlo in modo da distribuire uniformemente il ripieno e far uscire un po' l'aria, utilizzando una forchetta per chiudere i bordi. È possibile anche fare qualche foro con una forchetta sopra per evitare che si gonfi durante la cottura. Se il crescione dovesse gonfiarsi non è comunque un problema, diventa solo molto alto ma è comunque buono da mangiare.



5) Farcire anche l'altro crescione mescolando le noccioline e la marmellata rimasti e riporli nella teglia in modo da utilizzare completamente lo spazio con entrambi i crescioni.



6) A questo punto gli ingredienti (noccioline e marmellata) saranno terminati ma ...



7) E' sempre possibile pulire i vari contenitori e barattoli con le dita :)



8) Infornare seguendo i tempi di cottura della pasta sfoglia, tipicamente circa 15-20 minuti a forno ventilato e 35 minuti a forno non ventilato (per la pasta sfoglia con grano). Quando la parte superiore è dorata è possibile spegnere il forno : i crescioni sono cotti!



- 9) E' possibile tagliare I crescioni con un coltello, in generale le fette di un crescione riempiono un piatto. Mangiare entro 4-5 giorni. Attendere almeno 30-40 minuti dopo la cottura prima di assaggiare per evitare ustioni.



- 10) Mangiare e condividere :)