

DARTOIS

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- farina per stendere la pasta,
- un tuorlo per spennellare.

Fate scongelare la pasta sfoglia seguendo le istruzioni indicate sulla confezione. Infarinate la spianatoia e stendetevi la pasta con il mattarello in una sfoglia di 4 mm di altezza. Ritagliatevi ora delle mezzelune (dovreste ottenerne una ventina). Allineatele sulla placca del forno inumidita, poi spennellatele (usando una apposita pennellina per dolci) con il tuorlo precedentemente sbattuto con una forchetta. Fate attenzione che l'uovo non sgoccioli dalle sfogliatine. Mettetele nel forno già caldo (200°) e fatele cuocere per 15 minuti. Potete servire i darts sia caldi che freddi.