

---

# Cornetti di pasta sfoglia

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Piccoli croissant farciti di marmellata di albicocca per colazione o qualsiasi altro momento della giornata da “addolcire”**

Era parecchio tempo che volevo preparare i croissant o cornetti che dir si voglia a casa. Volevo però provare una ricetta super veloce, qualcosa veramente che si possa definire "detto fatto", una ricetta rapida ma che producesse degli ottimi croissant, probabilmente la mia brioche preferita per la colazione. Dopo varie ricerche e letture ho attivato un mega maelstrom cerebrale e in pochi secondi ecco la ricetta più veloce del mondo per queste ottime brioche.

Innanzitutto ho utilizzato della pasta sfoglia pronta, quella che si trova comunemente in tutti i negozi, poi un ottimo zucchero di canna, una buona marmellata e prima di infornare una veloce spruzzata di doratore e la ricetta era pronta, 15 minuti di attesa e i croissant erano belli caldi e gustosi sulla tavola. Lasciati raffreddare un attimo sono risultati davvero fragranti e morbidi, deliziosi davvero, la piccola principessa Ginevra se ne è spazzolata due nel giro di un istante. Una ricetta davvero semplice, che in 5 minuti più 15 di cottura ci permette di avere dei buonissimi cornetti.

E voi i vostri cornetti veloci alla marmellata come li preparate?

## **Ingredienti per 8 croissant**

un rotolo di pasta sfoglia rotonda

marmellata di albicocche [Wilkin & Sons](#)

zucchero di canna [Brasil - Bronsugar](#)

[doratore spray codap](#)

Tagliare in otto fette il disco di pasta sfoglia, versarci sopra lo zucchero di canna cercando di distribuirlo per bene quindi in ogni fetta aggiungere un cucchiaino di confettura di albicocche, arrotolare le fette su sé stesse partendo dalla base e piegare leggermente all'interno le due punte. Sistemare i cornetti su una [teglia](#). Irrorarli con il doratore spray e cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 15 minuti, se il vostro forno lo permette dategli un colpo di grill per un minuto terminata la cottura. Aspettare che si siano raffreddati e buon appetito con queste ottime brioche.