

Italiaanse Sfogliatine met Ricotta / Italian Sfogliatine with Ricotta



Boodschappenlijstje

1 rol vers bladerdeeg	rasp van ½ citroen
100 gram ricotta	1 theelepel vanille-extract
2 eetlepels fijne suiker, plus extra	1 eetlepel melk

Zo maak je Italiaanse Sfogliatine met ricotta

Verwarm de oven voor op 200°C

Meng in een kom de ricotta met suiker, citroenschil en vanille tot een glad geheel.

Snij het bladerdeeg in zes vierkanten van ongeveer 15x15cm.

Maak op de helft van elk vierkant 5 sneden in de lengte, laat rondom een 1cm lege rand over. Vouw de ongesneden helft over de gesneden helft.

Leg een lepel ricottamengsel in het midden van de rechthoeken en strijk het uit.

Vouw twee hoeken naar binnen, zodat het deeg een driehoek vormt.

Sluit de randen af om de ricotta in het deeg te houden.

Draai de driehoek om zodat het afgesloten midden aan de onderkant zit.

Leg de driehoeken op een bakplaat met bakpapier.

Bestrijk de Sfogliatine met de melk en bestrooi ze licht met suiker.

Bak de Sfogliatine in 25-30 minuten, of tot ze goudbruin en gaar zijn

Italiaanse Sfogliatine met Ricotta / Italian Sfogliatine with Ricotta



Shopping list

1 roll fresh puff pastry	zest of ½ a lemon
100g ricotta	1 teaspoon vanilla extract
2 tablespoons caster sugar, plus extra	1 tablespoon milk

How to make Italian Sfogliatine with ricotta cheese

Preheat the oven to 200°C

In a small bowl, mix the ricotta with sugar, lemon zest and vanilla extract until smooth. Set the bowl aside for now.

Cut the puff pastry into six squares of approximately 15x15cm.
On half of each square, make about 5 cuts lengthwise, leaving about ½ cm of uncut border.
Fold the uncut half on top of the cut half.

Spread a spoonful of ricotta mixture in the middle of the rectangles and spread it.
Fold in two corners, making the pastry into a triangle, seal the edges to keep the ricotta inside.
Flip the triangles so that the sealed side is at the bottom.

Place the triangles on a baking tray lined with baking paper,
Brush the sfogliatine with milk and sprinkle lightly with caster sugar.

Bake the sfogliatine for 25-30 minutes, or until golden and fully cooked