

Prussiani (biscottini di sfoglia)

Ingredienti:

pastasfoglia pronta	g	225
burro	g	25
zucchero	g	50
vaniglia	presa	1
cannella (facoltativa)	presa	1
farina per stendere		QB
zucchero per la decorazione		QB

Preparazione:

Stendere la sfoglia (si dovrebbe ottenere un rettangolo di ca. cm 55x22) oppure, se la si prende appositamente per questi biscotti, prenderne una già stesa!

Mescolare lo zucchero con la vaniglia (o una bustina di zucchero vanigliato) e volendo anche con la cannella.

Sciogliere il burro e spennellarlo su tutta la superficie della sfoglia.

Cospargere il tutto con la miscela di zucchero... e cominciare ad arrotolare la sfoglia abbastanza strettamente a questo modo:

Partendo dai due lati estremi (corti) del rettangolo, arrotolarli verso il centro fino ad avere due rotoli di sfoglia che si incontrano al centro.

Farli aderire bene e mettere questo insieme, avvolto in carta forno, su di un tagliere e poi in frigorifero per minimo mezz'ora.

Trascorso il tempo necessario, portare il forno (statico) a 200° C (se ventilato 189° C).

Foderare con carta forno una placca per dolci.

Mettere il *doppio rotolo* su un tagliere e con un coltello ricavarne delle fette spesse circa un centimetro da disporre, ben distanziate sulla placca.

Infornare a metà altezza per ca. 15' ricordandosi di girare i biscotti dopo i primi dieci minuti (*personalmente giro i biscottini dopo una dozzina di minuti e proseguo poi per altri cinque minuti fino a ottenere una bella doratura della sfoglia*).

Togliere dal forno e, per prima cosa, spolverare generosamente di zucchero i biscotti.

Far scorrere, possibilmente, la carta forno coi biscotti su un ripiano in modo che non continuino a cuocere sulla placca bollente.

Aspettare che siano raffreddati e, se dopo il primo assaggio ne sono avanzati, riporli in una scatola di metallo: si possono conservare per due o tre giorni.