DOLCE DI SFOGLIA ALLE NOCI

Ingredienti:

- Pasta sfoglia surgelata,
- 150g. di gherigli di noce,
- 150g. di zucchero,
- 2 chiare d'uova,
- un cucchiaio di sciroppo d'acero.

Dopo aver fatto scongelare la pasta sfoglia, stendetela con il mattarello e ricavatene due dischi dello spessore di due cm. Stendete un disco in una tortiera imburrata e infarinata.
Pestate i gherigli di noce non troppo fini e mescolateli in una terrina con lo zucchero, le chiare non montate e lo sciroppo d'acero, quindi stendete questo composto sopra la sfoglia, coprite con l'altro disco di sfoglia e infornate a calore moderato per circa mezz'ora.
Attenzione: la pasta sfoglia non deve cuocere molto, toglietela quindi dal forno appena la superficie appare dorata. Lasciate raffreddare e poi tagliatela a quadrati.