

# Girandole millefoglie

## Ingredienti per la pasta sfoglia:

un tuorlo battuto  
500 g di farina setacciata  
500 g di burro ammorbidito  
10 g di sale e 20 g di zucchero  
succo di limone

## Strumenti:

una zuppiera  
un coltello  
un cucchiaino  
una spianatoia

## *Preparazione della pasta sfoglia*

Impastare tutti gli ingredienti unendo dell' acqua se necessario. Sulla spianatoia infarinata, lavorare l' impasto come spiegato, ripetere l' operazione quattro volte.

La pasta ottenuta è un po' fragile, si consiglia quindi l' uso immediato.

Successivamente stendere la pasta sfoglia e ritagliare su di essa dei quadrati.

Partendo dagli angoli con un coltello appuntito, incidere delle diagonali verso il centro, fermarsi poco oltre la metà.

Sistemare al centro un cucchiaino di marmellata e ripiegare le quattro punte all' interno, schiacciare delicatamente per saldarle.

Dorare con un tuorlo battuto la girandola, senza esagerare altrimenti la sfoglia si gonfierà poco.

Mettere in forno a 180° C fino a quando le girandole non sono dorate.