

Sfoglia fragole e yogurt



Ingredienti

1 Rotolo di pasta sfoglia rotonda



1 vaschetta di fragole



2 vasetti di yogurt alla vaniglia oppure bianco o al cocco



2 cucchiaini di zucchero a velo



Come si cucina

Accendi il forno a 200 gradi



Srotola la pasta sfoglia e mettila in una teglia rotonda.



Mettila sulla teglia con tutta la carta e poi taglia la carta che esce dalla teglia.

La teglia deve essere un po' più piccola della pasta sfoglia.

Buca tante volte la pasta sfoglia pungendola con una forchetta.



Metti la teglia nel forno per circa 10 minuti.



La pasta sfoglia è pronta quando è come nella foto.



Lava le fragole.



Taglia le fragole a fettine.



Metti lo yogurt sulla pasta sfoglia in modo che la pasta sfoglia è tutta ricoperta di yogurt.



Metti le fettine di fragole una accanto all'altra sulla pasta sfoglia.



La pasta sfoglia deve essere tutta ricoperta di fettine di fragole.

Solo nei bordi non devono esserci fragole.

Metti lo zucchero a velo in un setaccio e spargilo sulle
fragole.



La tua sfoglia fragole e yogurt è pronta!

