



Rapunzel

Disney
PRINCESS

TRECCE DI SFOGLIA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

• Per 16 pezzi •

Ingredienti

250 g di farina

80 g di farina di mais

3 cucchiaini di lievito
in polvere

1 cucchiaino di sale

70g di burro freddo
a pezzetti

75 g di prosciutto a cubetti

50 g di formaggio cheddar
grattugiato

250 ml di latte

Consiglio

*Se preferisci,
puoi sostituire il cheddar
con parmigiano o pecorino
grattugiato.*



A Rapunzel piace portare i suoi lunghi capelli in trecce mentre dipinge e disegna. Allena anche tu la tua abilità nel fare le trecce preparando queste deliziose sfoglie dalla forma unica!

Preparazione

1. Fatti aiutare da un adulto a preriscaldare il forno a 200°C.
2. In una ciotola, mescola farina, farina di mais, lievito e sale.
3. Aggiungi il burro e lavoralo con la punta delle dita fino a ottenere un composto granuloso, con pezzetti grandi come piselli. Aggiungi prosciutto e formaggio, poi versa il latte e mescola fino a ottenere un impasto morbido.
4. Infarina leggermente un tagliere, appoggiaci l'impasto e spolveralo con un po' di farina per evitare che si attacchi. Stendilo con un mattarello fino a ottenere un quadrato di circa 30 cm di lato, spesso tra 0,6 e 1,3 cm.
5. Con l'aiuto di un adulto, dividi il quadrato in quattro parti. Poi taglia ogni quarto in 12 strisce lunghe circa 15 cm.
6. Ora è il momento di intrecciare le strisce. Prendi tre strisce e uniscile in alto pizzicandole. Passa la striscia di destra sopra quella centrale, scambiando così le loro posizioni, poi fai lo stesso con la striscia di sinistra, passandola sopra quella che si trova ora al centro. Continua così fino a terminare la treccia e poi chiudi le estremità pizzicandole. Ripeti per tutte le strisce.
7. Fatti aiutare da un adulto con il forno. Disponi le trecce ben distanziate su una teglia non unta. Inforna e cuoci fino a quando diventano dorate (circa 8-10 minuti).

