



ΣΥΝΤΑΓΟΥΠΟΛΗ

Σφολιάτνια με σοκολάτα - Πανεύκολα!

Υλικά:

1 φύλλο σφολιάτας έτοιμο

4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη

100 γραμμάρια σταγόνες κουβερτούρα

1 ποτήρι νερό

Πινέλο ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση:

1. Ανοίγουμε το φύλλο σφολιάτας πάνω σε μία λαδόκολλα και απλώνουμε λίγο νερό με το πινέλο μας πάνω στη σφολιάτα.
2. Έπειτα, με το κουτάλι μας πασπαλίζουμε τη σφολιάτα με 2 κουταλιές ζάχαρη και προσέχουμε να πάει παντού πάνω στη σφολιάτα μας, ώστε να μην έχουμε πολλή ζάχαρη σε κάποια σημεία και σ' άλλα, καθόλου.
3. Στη συνέχεια, ρίχνουμε τη μισή ποσότητα από τις σταγόνες κουβερτούρας πάνω στο φύλλο σφολιάτας μας και πάλι προσέχουμε να ρίξουμε ισόποσα παντού.
4. Αφού τελειώσουμε, διπλώνουμε το φύλλο μας όπως φαίνεται πιο κάτω..



5. Ξανά, απλώνουμε λίγο νεράκι με το πινέλο μας, πασπαλίζουμε με ζάχαρη και ρίχνουμε και τις σταγόνες κουβερτούρας που περίσσεψαν.
6. Διπλώνουμε ξανά το φύλλο σφολιάτας στη μέση όπως πιο κάτω...



7. Τώρα, απλώνουμε λίγο νεράκι με το πινέλο μας και πάλι και ενώνουμε τις δύο μεριές να κολλήσουν μεταξύ τους, όπως φαίνεται πιο κάτω...



8. Τέλος, ξεκινώ να κόβω φέτες πάχους 1 εκ. περίπου και τις τοποθετώ στο ταψί μου, όπου έχω βάλει προηγουμένως λαδόκολλα. Δείτε!



9. Ψήνω στον φούρνο στους 170°C, με αέρα για 20 με 25 λεπτά!

Προσοχή

Αν δεν έχω στο σπίτι κάποιο από τα υλικά, περιμένω μέχρι την επόμενη φορά που θα επισκεφθώ την υπεραγορά, ώστε να το πάρω. Γιατί... ΜΗΝ ξεχνάτε!!!
ΜΕΝΟΥΜΕ ΣΠΙΤΙ και ελαχιστοποιούμε τις μετακινήσεις μας!!!