

• GOLOSITÀ •

## Vol au vent con marmellata di pere, Gorgonzola, miele e noci



ricetta  
media



30 min.



dessert

### Ingredienti

vol au vent surgelati  
pere  
marmellata di pere

Gorgonzola dolce  
miele  
noci

### Preparazione

Lavate e tagliate una pera con una mandolina, asciugate le fette con carta da cucina e disponetele su una teglia con carta da forno.

Cuocete a 200° per 15 minuti, poi girate delicatamente le fette e cuocetele per altri 15 minuti. Se vedete che si scuriscono troppo diminuite i tempi. Sfornate e lasciate raffreddare. Infornate i vol au vent a 160° per circa 5 minuti, finché non divengono dorati.

Una volta pronti, farcite i vol au vent ancora caldi con marmellata di pere, piccoli pezzetti di Gorgonzola e granella di noci.

Se i vol au vent sono piccoli, prendetene due e disponeteli uno sopra l'altro.

Ricoprite il dolce con un cucchiaino di miele e decorate con una chips di pera.