**Sfogliatelle napolitaine**

**Ingrédients Pâte**

**Pour environ 15 Sfogliatelles**

500 g de farine de blé

200 grammes d'eau

1 pincée de sel

2 c à soupe de miel

300 g de Saindoux (graisse de porc) pour moi margarine fondue

**Pour la garniture**

160 g de semoule de blé fine

6 g de sel

250 g de ricotta fraîche

180 g de sucre glace

1 œuf moyen

1 litre d'eau (pour cuisson semoule)

70 g de fruits confits

2 c à café d’extrait de vanille

2 d’oranges (zeste)

**Préparation**

Mettre la farine dans un grand récipient avec le sel et le miel, mélanger. Verser progressivement l’eau et travailler la pâte, jusqu’à ce qu’elle devienne lisse et homogène et sans rajouter d’eau, à force de la pétrir elle va s’assouplir. Envelopper la pâte et la mettre au réfrigérateur pendant 24 h.

Le lendemain couper la pâte en quatre pâtons, et avec le rouleau à pâtisserie aplatir les pâtons avant de les passer au laminoir. Passer la pâte dans le laminoir réglé dans l’épaisseur la plus large (7) à l’épaisseur la plus fine (1), pour obtenir une bande aussi longue et mince que possible et élastique. Ne surtout pas fariner. Etirer délicatement pâte dans la largeur de la bande obtenue. Avec un pinceau, étaler sur la pâte une couche de saindoux ou de margarine fondue, puis l’enrouler très serrée.

Procéder de la même façon avec les autres pâtons en étalant le saindoux ou la margarine et les enrouler sur le rouleau précédent afin d’obtenir un gros rouleau. Graisser le gros rouleau et l’envelopper dans du film étirable et mettre au réfrigérateur jusqu’au lendemain.

**Fourrage des Sfogliatelles**

**Le jour J**, porter l’eau à ébullition et y verser la semoule en pluie sans cesser de remuer et faire cuire 5 à 8 min. Verser la semoule dans un saladier pour qu’elle refroidisse plus vite.

Dans un grand saladier, fouetter la ricotta avec l’œuf entier, l’extrait de vanille, le sucre glace et la semoule refroidie. Ajouter les zestes d’oranges et les fruits confits coupés finement.

Sortir le rouleau du réfrigérateur, retirer le film et couper des tranches de 1 cm chacune.

Vous devez graisser chaque tranche et la manipuler avec les doigts en poussant au centre pour étirer la pâte sans faire de trou, et en prenant soin de ne pas casser les différentes couches et former des cônes et en laissant la coupe vers l'extérieur, ce qui donne la forme conique typique de sfogliatella.

Une fois les tranches terminées, les remplir et rapprocher les bords de la pâte sans les fermer. Passer de la graisse fondue sur les Sfogiatelles.

Les placer sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson et les cuire **four** préchauffé à 200 ° (th : 6-7) pendant 25 min environ. Les Sfogliatelles doivent avoir une couleur dorée. Retirer du four et saupoudrer de sucre glace.

Source **: Cuisine gourmande de Carmencita**