

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fagottini di sfoglia alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 14 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



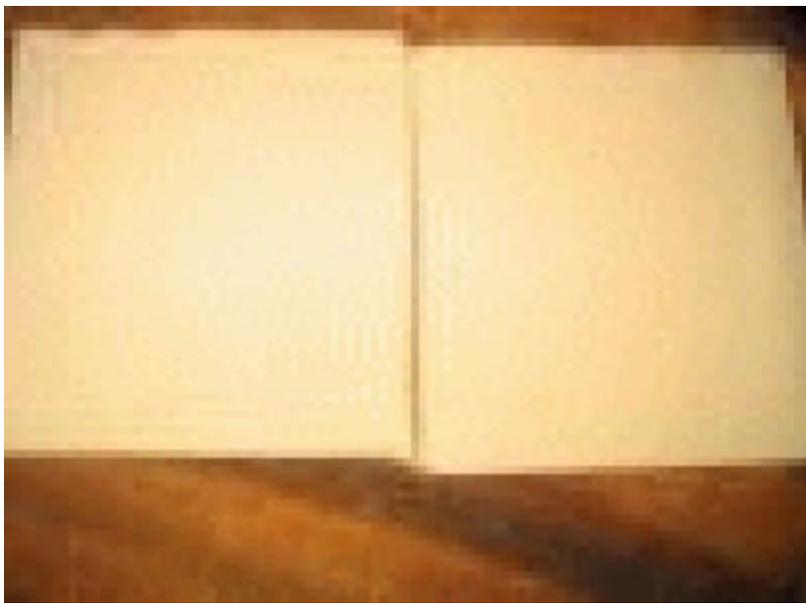
## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare  
1 barattolo di Nutella  
poco zucchero a velo per guarnire  
1 tuorlo  
poco latte.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldare il forno al massimo.

Dividete la pasta sfoglia in quadratini di 10 x 10 cm circa.



**2** Sopra metà quadrato spalmare la nutella.

Coprite la nutella con il lato senza farcia e pressate sopra i bordi molto bene.



**3** In una ciotola mescolare il tuorlo con lo zucchero e spennellatelo sopra i fagottini.

Foderate una placca da forno con della carta forno e metteteci i fagottini.

Infernare alla massima temperatura per 1 minuti poi abbassate a 230°C per 13 minuti circa.

Toglieteli dal forno e fateli raffreddare.

Cospargete con lo zucchero a velo.