

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sfoglie toscane

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare

8 cucchiaini di zucchero

abbondante marmellata oppure Nutella.

## PREPARAZIONE



**2** Srotolare i due rotoli di pasta sfoglia e, con il mattarello stendeteli leggermente.

Sopra ogni sfoglia cospargete 3 cucchiari di zucchero premendo un poco con le mani.



**3** Arrotolare per bene la prima sfoglia, poggiate sopra la seconda sfogli e continuate ad arrotolare premendo bene.



4 Tagliare dei dischi di 2,5-2 cm di spessore.



5 Con il mattarello stendete i dischi.



**6** Ponete al centro del disco ormai appiattito un cucchiaino di marmellata o nutella.



**7** Chiudete a mezzaluna e trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.

Cospargete con lo zucchero rimasto.



8 Infornate a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura.



