

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 cucchiari 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.



