

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Agnellino di pasta sfoglia con crema di nocciole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 1

CREMA DI NOCCIOLE 400 gr

ZUCCHERO 100 gr

Un dolcetto molto semplice da realizzare per festeggiare la Pasqua in modo alternativo. La pasta sfoglia, tagliata a forma d'agnellino, viene cotta e farcita con la più famosa crema di nocciole. Una vera delizia per i golosi!

PREPARAZIONE

1 Srotolate la pasta sfoglia e ricavate da questa degli agnellini utilizzando un coppa pasta

adeguato o un carta modello.



2 Trasferite gli agnellini di pasta sfoglia su di una teglia foderata con carta forno.



3 Cospargeteli con dello zucchero semolato.



4 Infornateli a 200°C per 15-20 minuti o comunque fino a doratura.

Sfornate gli agnellini e fateli freddare, quindi apriteli a metà a mo' di panino.



5 Cospargete la metà inferiore con la crema di nocciole, quindi chiudete il tutto con la metà superiore.



6 Trasferite gli agnellini su di un vassoio e serviteli.