

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini di sfoglia alla nutella

di: *la spaghetтата*

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.