

Sfoglia farcita alla marmellata

Ingredienti

- 1 Tuorlo
- 1 vasetto di Marmellata
- 60 g di Mandorle
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Stendete un rotolo di pasta sfoglia in una teglia ricoperta con la carta speciale in cui era avvolto, distribuitevi sopra uniformemente la marmellata lasciando tutt'attorno un bordo libero di circa un cm e spargetevi sopra le lamelle di mandorle. Coprite con il rotolo di sfoglia rimasto sigillando bene il bordo. Spennellate la superficie con il tuorlo e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti.

Informazioni nutrizionali	
Energia	278.67 kcal
carboidrati	31.88 g
zuccheri	13.28 g
Fibra	2.68 g
Sodio	168.29 mg
grassi	14.37 g
Grassi saturi	4.26 g
Proteine	5.44 g

25

6 6 persone