



Pie pops di brisée su stecco

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 1 Uovo
- Cioccolato al latte da spalmare q.b.

Preparazione

1. Ritagliate tanti piccoli cerchi dalla pasta con uno stampino per biscotti o un bicchierino. Spennellate i bordi del cerchio inferiore e ponete al centro un cucchiaino di crema di nocciole (o di marmellata). Prendete uno stecchino e posizionatelo in modo che sia in basso e fino al centro del cerchio. Coprite con un altro cerchio di pasta (a cui se vorrete potete fare un foro al centro, della forma che preferite) e premete i bordi insieme con l'aiuto di una forchetta. Spennellate la superficie con l'uovo battuto e infornate a 180°C per 20 minuti o fino a quando non saranno dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	0.11 g
Energia	22.52 kcal
grassi	1.5 g
Fibra	0 g
Proteine	1.98 g
Grassi saturi	0.49 g
Sodio	22.37 mg
zuccheri	0.06 g

🕒 30

👤 4 4 persone