



## Caramelline di sfoglia

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 8 Uovo di quaglia
- 1 tuorlo di Uovo
- 50 g di Prosciutto cotto
- Sesamo q.b.

### Preparazione

1. Lessate le uova di quaglia in acqua bollente per 4 minuti, poi lasciatele freddare sotto un getto di acqua fredda.
2. Srotolate la sfoglia, tagliatela a rettangoli 10x15 cm e sistemate su ogni rettangolo una fettina di prosciutto cotto e un uovo, ben sgusciato. Richiudete la sfoglia a mo' di caramella, attorcigliando i due lati, e poi spennellate le caramelle con un uovo leggermente sbattuto per versarvi sopra dei semini di sesamo.
3. Fate cuocere le caramelle sulla carta forno, sistemata su una teglia, a 200° per 15 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone