Sfoglia di fichi

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rettangolare
- Pinoli manciata
- Noci manciata
- 100 g di Marmellata di fichi
- 10 Fichi
- 1 Limone

Preparazione

1. Sistemate in una teglia, con la sua carta forno, la sfoglia rettangolare e bucherellatela con una forchetta. Versate sulla base la marmellata di fichi, grattugiatevi sopra della scorza di limone e disponete le fettine di fico sulla superficie. Ripiegate i bordi sul ripieno, cospargete con le noci tritate grossolanamente e i pinoli leggermente tostati. Spennellate i bordi con il tuorlo e infornate a 180° per 30 min circa.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	42.58 g
Energia	297.49 kcal
grassi	13.28 g
Fibra	3.7 g
Proteine	4.27 g
Grassi saturi	4.05 g
Sodio	176.71 mg
zuccheri	176.71 mg

45

6 6 persone