

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the recipe card.

Mini croissant al sesamo



Ingredienti

- 1 Tuorlo
- 2 Wurstel
- Semi di sesamo q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela a spicchi. Mettete alla base di ogni spicchio una rondella di würstel, arrotolate e ripiegate le estremità fino a formare un cornetto. Disponete i cornetti ben distanziati sulla placca del forno rivestita di carta speciale, spennellateli con il tuorlo sbattuto con un goccio d'acqua e cospargeteli di semi di sesamo. Cuocete in forno caldo a 200° per circa 10 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 20

👤 4 4 persone