Cornetti con crema al cioccolato

Ingredienti

- 1 confezione di Crema spalmabile al cioccolato
- 1 confezione di Zucchero
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C. Srotolare la pasta sfoglia e mettere al centro un abbondante cucchiaio di zucchero. Spargere lo zucchero uniformemente su tutta la superficie e passare leggermente con il mattarello per farlo aderire alla pasta senza schiacciare. Capovolgere la pasta in modo da avere la parte zuccherata sotto. Tagliare in 12 spicchi la pasta e adagiare un cucchiaino di crema spalmabile al cioccolato su ognuno degli spicchi sul lato esterno. Arrotolare i singoli triangoli partendo dal lato esterno verso l'interno, senza schiacciarli ai lati. Adagiarli sulla carta da forno ed infornarli per circa 12-15 minuti. Controllarli spesso verso fine cottura perché lo zucchero imbrunisce velocemente. Così buoni che li abbiamo spazzolati in 5 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

20

4 4 persone