

Buitoni

Croissant senza glutine all'albicocca

Ingredienti

- 50 g di Albicocche secche
- 80 g di Confettura di albicocca
- 1 tuorlo di Uovo
- 2 cucchiaini di Zucchero di canna
- 1 rotolo di Pasta sfoglia senza glutine

Preparazione

1. Tagliare le albicocche disidratate a dadini e unirli alla confettura. Tagliare la base per torte in 8 spicchi. Spennellare i bordi con un po' d'acqua. Distribuire il ripieno, arrotolare ogni pezzo di pasta dalla base verso la punta, chiudere le estremità schiacciando bene. Disporre i croissant su una placca rivestita di carta da forno. Spennellare i croissant con il tuorlo d'uovo. Cospargerli con lo zucchero di canna. Cuocerli per ca. 20 min. sul ripiano medio del forno preriscaldato a 200 gradi. Sforarli e lasciarli raffreddare su una graticola

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 35

⊕ 4 4 persone