



Cuori di sfoglia ai lamponi

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 300 ml di Panna
- 4 cucchiaini di Zucchero
- Lamponi q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Tagliate la pasta sfoglia a forma di cuore con una formina per biscotti: spennellatela d'acqua e spolverate con poco zucchero a velo. Infornate a 200° per 10 minuti. Fate raffreddare completamente e al momento di servire decorate con la panna montata zuccherata e i lamponi, alternando gli strati e chiudendo con un cuore che spolvererete con un poco di zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 15

👤 4 4 persone