



Fiocchetti di sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 40 g di Cioccolato fondente
- Farina di cocco q.b.
- Zucchero a velo q.b.
- Latte q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e tagliatela con una rondella a strisce larghe circa un centimetro e mezzo. Spennelatele con un po' di latte e tagliate le strisce ulteriormente in pezzi lunghi circa sei centimetri l'uno. Pizzicate ogni pezzetto di sfoglia al centro, creando così i fiocchetti che disporrete su una teglia coperta con carta da forno. Spolverate tutto con lo zucchero a velo e infornate a 180° per una ventina di minuti. Nel frattempo, fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, una volta pronti i fiocchettini, versatelo a filo sui fiocchi e cospargete il tutto con la farina di cocco.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.17 g
Energia	281 kcal
grassi	16.71 g
Fibra	2.01 g
Proteine	4.92 g
Grassi saturi	7.61 g
Sodio	251.24 mg
zuccheri	4.53 g

🕒 20

⊕ 4 4 persone