

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 5 cucchiai di Crema spalmabile al cioccolato
- Nocciole q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia rettangolare e farcitela con la crema al cioccolato e le nocciole tritate grossolanamente. Tagliate con un coltello o una rotella per pizza la sfoglia in sei strisce lunghe. Piegate ogni striscia a metà, sempre sul lato più lungo e attorcigliatele su se stessa, una ad una. A questo punto avrete due possibilità: 1. Tenete le strisce così attorcigliate, sistematele su una teglia coperta con carta forno e infornatele per 20 minuti a 200°. 2. Prendete dei pirottini di alluminio o una teglia per muffin e sistematevi all'interno di ogni singolo incavo uno dei grissini ottenuti, cercando di arrotolarli dal basso verso l'alto a formare una piccola spirale. Infornate a 200° per 20 minuti e rimuoveteli subito dallo stampo, per poi lasciare raffreddare i vostri "muffin" in sfoglia e infine cospargerli di zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

25

4 4 persone