



Intrecci di zucca



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 500 g di Zucca
- 2 cucchiaini Zucchero
- Cannella q.b.
- Zucchero di canna q.b.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 ° Rivestite una teglia con la carta da forno e tenetela da parte. Tagliate a metà una zucca delicata, eliminate i filamenti e i semi e fate cuocere per 30 minuti a 200°. Lasciate riposare e poi prelevate la polpa morbida e mischiatela con lo zucchero e la cannella. Srotolate la sfoglia, stendetevi sopra la crema di zucca e arrotolate su sé stessa nel senso della lunghezza. Usando un coltello affilato, affettate il centro, ma lasciate un paio di centimetri nella parte superiore della pasta, mantenendo i lembi collegati. Intrecciate tra loro i pezzi insieme, assicurandoti di mantenere i lati farciti rivolti verso l'alto. A questo punto formate l'intreccio, arrotolando la treccia su stessa, a mo' di rosa. Spennellate leggermente gli intrecci con l'uovo sbattuto e cospargetelo con lo zucchero di canna. Cuocere per 30-35 minuti o fino a doratura. Togliere dal forno e lasciar raffreddare per 10 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 45

👤 4 4 persone