

 Buitoni

Mani stregate di sfoglia



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 2 chucchiai di Marmellata di lamponi
- 1 Uovo

Preparazione

1. Preparate su un pezzo di cartone la sagoma della vostra mano. Srotolate la sfoglia e poggiateci sopra due volte la sagoma in modo da ritagliare due mani speculari. Versate un cucchiaino di marmellata rossa (frutti di bosco, ciliegie, lamponi...) al centro della mano. sbattete leggermente un uovo con un cucchiaino di acqua e usate la miscela per spennellare i bordi interni della mano. Prendete la seconda sagoma e poggiatela sulla prima, con l'aiuto di una forchetta saldate bene le due parti. Spennellate con l'uovo anche la superficie della mano e infornate a 200 gradi per 15/20 minuti. Per in effetto horror e molto da Halloween servite le mani "ferendole" con un paio di tagli... mostruosi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone