



Rose di melone in pasta sfoglia



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- mezzo Melone
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Fate a fette sottilissime il melone con l'aiuto di un pelapatate. Preriscaldate il forno a 180°C. Sul piano di lavoro srotolare la pasta sfoglia e ritagliatela, nel senso della larghezza, in strisce larghe 6 cm circa. Sistemate su ogni striscia le fettine di melone lungo la metà della striscia, sovrapponendole leggermente. Le fettine dovranno fuoriuscire dalla striscia di pasta sfoglia. A questo punto ripiegate sulle fettine di melone l'altra parte di sfoglia libera e arrotolare su se stessa per formare le roselline. Sistemate le rose in una teglia per muffin, imburrata, e fate cuocere in forno a 180°C per circa 20/30 minuti . Servite cosparse di zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 40

⊕ 4 4 persone