



Saccottini di sfoglia al cioccolato

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Dolce
- 100 g di Cioccolato fondente
- Latte q.b.

Preparazione

1. Accendete il forno a 180°. Srotolate la pasta sfoglia e ritagliate quattro strisce lungo il lato lungo, sistemate il cioccolato a pezzi su metà di ogni striscia, lasciando liberi i bordi. Con un pennello da cucina, spennellate i bordi (sempre della metà della striscia) con un pochino di latte, con un coltello create dei tagli sulla metà della striscia e infine richiudete su se stessa ogni striscia schiacciando bene i bordi con una forchetta. Trasferite i saccottini di sfoglia in forno per circa 15 minuti, o fino a doratura.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	24.76 g
Energia	246.77 kcal
grassi	14.36 g
Fibra	2.1 g
Proteine	3.59 g
Grassi saturi	6.82 g
Sodio	155 mg
zuccheri	8.99 g

⌚ 25

⊕ 6 6 persone