



Sfogliatine di pere

Ingredienti

- 4 Pera
- Zucchero al velo q.b.
- Latte q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Usando come stampo un bicchiere, ricavate dalla pasta sfoglia 8 piccoli dischi e disponeteli su una teglia foderata con la carta da forno in cui è avvolta la pasta. Bucherellate i dischi con i rebbi di una forchetta, spennellateli con poco latte e fateli dorare in forno caldo a 180° per 10 minuti circa. Sfornateli e lasciateli raffreddare. Nel frattempo sgocciolate bene le pere, poi passatele al mixer con 2 cucchiaini di zucchero al velo. Praticate al centro dei dischi di sfoglia un incavo e riempitelo con una cucchiata di purè di pere.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 30

⊕ 4 4 persone