Stelline al cioccolato

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- Gocce di cioccolato q.b.
- 1 Uova

Preparazione

1. Srotolate una confezione di sfoglia e riempite metà del cerchio con le gocce di cioccolato. Sovrapponete la metà libera di impasto sull'altra e, coprendo con la carta da forno, unite le due parti pressando sulla pasta. A questo punto con una formina, volendo anche a stellina, tagliate tanti biscottini che disporrete su una teglia coperta di carta da forno. Spennellate con un uovo leggermente sbattuto e infornate a 200° per 12/15 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

20

4 4 persone