



Torta fiocco di neve



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 g di Cioccolato al latte da spalmare

Preparazione

1. Accendete il forno a 180°C. Adagiate la sfoglia in una teglia con la sua stessa carta da forno, stendetevi sopra la crema al cioccolato, coprite con la seconda sfoglia, appoggiate un bicchiere al centro della torta, dividetela in 4 spicchi, poi in 8, infine in 16. Togliete il bicchiere, poi prendete con due dita uno spicchio e giratelo verso il centro, facendogli fare due giri completi. Fate la stessa cosa con lo spicchio di fianco, quindi chiudete i 2 spicchi contorti, proprio negli angoli vicini. Continuate così per tutti gli spicchi, attaccandoli due a due. Spennellate la torta con del latte, cuocete a 180° gradi per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	72.94 g
Energia	716.7 kcal
grassi	40.63 g
Fibra	5.12 g
Proteine	11.33 g
Grassi saturi	25.02 g
Sodio	520.98 mg
zuccheri	28.75 g

🕒 40

👤 4 4 persone