

Buitoni

Torta fiore



Ingredienti

- 3 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 6 cucchiaini di Cioccolato al latte da spalmare
- 1 cucchiaino di Zucchero
- Latte q.b.

Preparazione

1. Sistemare in una teglia rivestita da carta forno il primo foglio di sfoglia, spalmare interamente di crema al cioccolato e ricoprire con il secondo foglio di sfoglia, ricoprirlo nuovamente con cioccolato e poi con l'ultimo foglio di sfoglia. Posizionare un bicchiere al centro della pasta e incidere delle fettine partendo dal bicchiere, prima dividere la pasta in quattro parti successivamente in otto e poi in sedici, utilizzare un coltello molto affilato. Prendere due fettine vicine e ruotarle entrambe verso l'esterno, ruotare per due volte ed unite i lembi finali, ripiegare verso l'interno i due lembi rimanenti esterni in modo da creare un petalo perfetto. Spennellare il dolce con un po' di latte cospargere di zucchero semolato e infornare a 200° per 12-15 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri



4 4 persone