



Cornetti alle pere e cioccolato

Ingredienti

- 6 cucchiaini di Gocce di cioccolato
- 3 cucchiai di Nocciole
- 2 Pere
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Gran Spessore

Preparazione

1. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine. Disponete le fette in una teglia coperta di carta da forno e cuocete in forno a 200°C per circa 10 minuti. Nel frattempo, srotolate la pasta sfoglia e ritagliatela in 6 spicchi. Disponete alla base di ogni spicchio alcune fettine di pera, un cucchiaino di gocce di cioccolato e una spolverata di nocciole tritate. Arrotolate la sfoglia verso la punta dello spicchio, piegate leggermente a mezzaluna, lucidate la superficie con la marmellata e cuocete in forno a 200°C per 20 minuti circa. A piacere servite spolverizzando con zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone