



## Conchiglie di sfoglia con ricotta e frutti di bosco

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 250 g di Ricotta
- 1 cucchiaio di Miele
- Frutti di bosco q.b.
- 1 Uova

### Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e ritagliatela in 12 dischi. Diluite un tuorlo con poca acqua e spennellate i dischi di pasta sfoglia. Con un coltello o rotella incidete la superficie di metà dei dischi e poi sovrapponetevi la metà incisa all'altro disco. Sistemate su una teglia e infornate a 180° per 15 minuti. Nel frattempo mescolate la ricotta al miele. Sfornate le conchiglie, lasciatele raffreddare e tagliatele a metà. Farcite con il composto di ricotta e i frutti di bosco.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	28.58 g
Energia	347.83 kcal
grassi	19.32 g
Fibra	1.22 g
Proteine	13.43 g
Grassi saturi	8.97 g
Sodio	334.69 mg
zuccheri	5.43 g

🕒 30

⊕ 4 4 persone