



Tagliere misto con
alberelli di sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rettangolare Buitoni
- q.b. salumi e formaggi misti per completare
- 100 g di cheddar o formaggio simile
- 50 g di formaggio spalmabile
- 1 uovo
- q.b. sesamo

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia con la sua carta da forno su una teglia e intagliatela con formine di varie dimensioni a forma di stella. Spennellate con l'uovo sbattuto e decorate con semini di sesamo solo le stelline più piccole. Preriscaldate il forno a 200° e poi infornate le stelline per circa 20 minuti, o fino a completa doratura.
2. Una volta raffreddate le stelle, procedete a formare gli alberelli: partendo dalla stella più grande sistematevi sopra il cheddar, il salame e un leggero strato di formaggio spalmabile affinché faccia da collante con lo strato superiore. Procedete così formando dei piccoli alberelli di sfoglia da servire in un ricco tagliere di formaggi, salumi, olive e miele.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.65 g
Energia	303.49 kcal
grassi	20.71 g
Fibra	1.03 g
Proteine	11.65 g
Grassi saturi	8.78 g
Sodio	773.65 mg
zuccheri	1.79 g

🕒 45

⊕ 6 6