



Fagottini di sfoglia con  
arancia e cioccolato

## Ingredienti

- 2 confezioni piccole di Pasta Sfoglia Delicata
- 10 cucchiaini scarsi di Marmellata all'arancia
- 10 cubetti di Cioccoblocco Perugina 70%
- 1 Uovo
- Zucchero di canna q.b.
- Mandorle q.b.

## Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 180° Srotolate la prima sfoglia e spennellatene i bordi e l'interno della sfoglia con l'uovo sbattuto, disegnando il perimetro dei quadrati uguali tra loro. Sistemate al centro di ogni quadrato la marmellata e il cubetto di fondente. Coprite con la seconda sfoglia, fate pressione con le dita sul perimetro di ogni quadrato, in modo che le due sfoglie si incollino tra loro dove si trova la spennellata d'uovo. Ritagliate i quadrati, come fossero dei grandi ravioli. Spennellate ancora con l'uovo in superficie e distribuite le mandorle pelate. Fate cuocere per circa 25 minuti &nbsp;

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone