



Sporcamuss

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 2 uova
- 200 ml di Panna
- 250 g di mascarpone
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- q.b. latte

Preparazione

1. Monta a neve ben ferma la panna dopo averla tenuta una notte in frigo. Dividi i tuorli dagli albumi. Monta a neve gli albumi, a parte monta anche i tuorli con lo zucchero. Aggiungi ai tuorli il mascarpone, continuando a usare le fruste. Incorpora quindi la panna montata mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Aggiungi infine anche gli albumi.
2. Srotola la pasta sfoglia e ricava dei quadratini, spennella con il latte e inforna a 200° per 10 minuti. Dividi in due ciascun quadrato di sfoglia e farcisci con abbondante crema. Servi con tanto zucchero a velo

Informazioni nutrizionali

carboidrati	45.59 g
Energia	956.38 kcal
grassi	76.44 g
Fibra	2.42 g
Proteine	18.42 g
Grassi saturi	39.63 g
Sodio	719.4 mg
zuccheri	4.13 g

⌚ 40

⊕ 4 4 persone