



Finte uova con  
albicocche e vaniglia



## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 8 cucchiaini Marmellata di albicocche
- 8 cucchiai Formaggio spalmabile
- 8 Albicocche sciroppate
- Vaniglia q.b.
- Zucchero a velo q.b.

## Preparazione

1. Ritagliate la sfoglia in forme irregolari, simili al bordo di un uovo al tegamino. 2. Arricciate il bordino esterno e bucherellate la base. Sistemate tutti i pezzi su una teglia coperta di carta da forno e fate cuocere a 200° per 10 minuti. 3. Meschiate il formaggio con un cucchiaino di zucchero a velo. 4. Successivamente spalmate ogni pezzo di sfoglia, non appena saranno tiepidi, con un velo di marmellata e coprite con la crema di formaggio. 5. Passate nuovamente in forno per 3/5 minuti. 6. Sistemate su ogni sfoglia mezza albicocca sciroppata e spolverate con vaniglia in polvere che darà l'effetto del pepe.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 20

👤 4 4 persone