Albero di pasta sfoglia al cioccolato fondente

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia rettangolare Buitoni
- 170 Grammi Cioccolato, scuro, 60-69% di solidi di cacao
- 750 ml di panna fresca
- 1 uovo

Preparazione

1. Sciogliete il cioccolato con la panna. Srotolate la prima sfoglia e distribuire il cioccolato sopra, poi coprite con la seconda e ritagliate la forma di un albero con un tronco. Non buttate gli scarti, ci serviranno! Tagliate delle strisce di 2 cm perpendicolari al tronco su ciascun lato quindi attorcigliatele su se stesse. Ritagliate una stella dagli scarti e incollatela sopra. Spennellate l'albero con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto.

2. Cuocere nella parte bassa del forno per 15/20 minuti a 200°C in modalità tradizionale.

30

12

Informazioni nutrizionali

carboidrati	21.38 g
Energia	231.24 kcal
grassi	14.06 g
Fibra	1.94 g
Proteine	3.57 g
Grassi saturi	6.75 g
Sodio	167.84 mg
zuccheri	5.78 g