



Torta di rose

Ingredienti

- 1 Confezione Pandolce Buitoni
- 50 Grammi Zucchero
- 50 Grammi Burro
- Latte q.b.

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160°C (ventilato). Montare il burro con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia.
2. Srotola il Pan Dolce e spalma la crema di burro, poi arrotolalo.
3. Taglia il rotolo in 10/12 pezzi di circa 2 cm ciascuno e posizionali in uno stampo rotondo imburrato.
4. Spennellare la superficie delle girelle con il latte e cuocere a 160°C per 20-25 minuti.
5. Sforna immediatamente girandolo su un piatto, poi rigiralo su un altro piatto per vedere la parte superiore.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	27.14 g
Energia	218.48 kcal
grassi	8.83 g
Fibra	0.77 g
Proteine	6.75 g
Grassi saturi	3.54 g
Sodio	240.52 mg
zuccheri	14.97 g

🕒 28

⊕ 10