Fantasmini di pasta sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione Sfoglia Rotonda Buitoni
- 75 g prosciutto cotto a cubetti
- 55 g formaggio
- 1 uovo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Srotolate la pasta sfoglia. Incidete delicatamente 12 triangoli nella pasta. Nei 6 triangoli superiori, usate una bocchetta o un coltello per fare tre piccoli fori: due piccoli per gli occhi e uno più grande per la bocca, formando così la faccia di un fantasma.
3. Distribuire il formaggio e poi il prosciutto all'interno dei triangoli su una metà senza buchi, lasciando un piccolo bordo scoperto.
4. Ripiegate l'altra metà dell'impasto, quella con le facce tagliate, assicurandovi che i bordi aderiscano bene al ripieno. Premete i bordi con le dita per sigillare ogni triangolo.
5. Tagliate i triangoli con una rotella taglia pizza o un coltello, seguendo le incisioni che avete fatto. Spennellate con l'uovo sbattuto e infornate per 20-25 minuti, fino a doratura e croccantezza.
6. Lasciateli raffreddare leggermente prima di servirli, separandoli facilmente con le mani.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	14.19 g
Energia	208.88 kcal
grassi	12.71 g
Fibra	0.8 g
Proteine	8.24 g
Grassi saturi	5.7 g
Sodio	362.73 mg
zuccheri	0.21 g

6