



## Fiocchi di neve di pasta sfoglia

### Ingredienti

- 1 confezione di Buitoni Sfoglia Dolce
- 1 uovo
- 25 g Burro
- 25 g zucchero a velo
- 4,5 g cannella macinata

### Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Srotolare i fogli di pasta sfoglia sulla stessa carta da forno in cui sono avvolti. Spalmare il burro su uno di essi e cospargerlo con zucchero e cannella.
3. Disporre sopra l'altro impasto e tagliare 6 cerchi di circa 10 cm.
4. Segna il centro usando il contorno di un beccuccio o di un tappo. Pratica 16 tagli attorno al centro. A gruppi di due, attorcigliateli tre volte e unite le estremità premendo con le dita.
5. Spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	20.86 g
Energia	213.63 kcal
grassi	12.36 g
Fibra	1.17 g
Proteine	3.95 g
Grassi saturi	5.58 g
Sodio	168.9 mg
zuccheri	7.07 g



 6