

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background.

Ghirlanda di croissant al  
formaggio

## Ingredienti

- 1 confezione Buitoni La Sfoglia Rotonda
- 80 g formaggio fresco spalmabile
- 1 uovo
- semi di sesamo per decorare

## Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Srotolare la pasta e tagliarla in 16 triangoli. Mettere un cucchiaino di formaggio a un'estremità di ogni triangolo.
3. Arrotolateli dalla base verso la punta e attorcigliate le estremità verso l'interno.
4. Spennellare con l'uovo e cospargere con semi di sesamo.
5. Cuocere in forno per circa 20 minuti, fino a doratura.
6. Servite la corona di croissant con i vostri antipasti preferiti: salmone affumicato, olive, formaggio, noci, ecc. e guarnite con rametti freschi di aneto, rosmarino, ecc.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati	14.65 g
Energia	214 kcal
grassi	14.62 g
Fibra	0.81 g
Proteine	5 g
Grassi saturi	6.82 g
Sodio	221.41 mg
zuccheri	221.41 mg



 6