



Coniglietti di sfoglia colorati

Ingredienti

- 1 confezione Sfoglia Dolce BUITONI
- 1 Galak® Tavoletta Cioccolato Bianco
- 10 g PERUGINA® GRANBLOCCO® 70% Tavoletta Cioccolato Fondente Extra
- 55 g di zucchero
- 5 ml di olio di cocco

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Srotolate la pasta sfoglia e disponetela verticalmente, cospargetela con metà dello zucchero e arrotolatela delicatamente.
3. Segnate il centro con un punto di riferimento. Prendete un'estremità della pasta sfoglia, usando la stessa carta da forno con cui è avvolta, e piegatela verso il centro della metà inferiore. Fate lo stesso con l'altra estremità. Cospargete di nuovo di zucchero e passateci sopra il mattarello.
4. Ripiega ciascuna estremità verso il centro. Ripeti la stessa procedura con lo zucchero.
5. Ripiegate nuovamente il foglio sovrapponendo un'estremità all'altra e cospargete entrambi i lati con lo zucchero rimasto.
6. Tagliate le estremità irregolari e dividete il resto in 24 porzioni che taglieremo con il coltello.
7. Disponete i 24 coniglietti uno alla volta su un vassoio, in posizione orizzontale con le spirali rivolte verso l'alto.
8. Cuocete in forno per circa 13-15 minuti, finché non saranno dorati, e lasciateli raffreddare su una griglia.
9. Nel frattempo, sciogliete entrambi i tipi di cioccolato seguendo le istruzioni sulla confezione. Mescolate il cioccolato bianco con i 5 ml di olio di cocco.
10. Immergete solo la parte inferiore di ogni coniglietto nel cioccolato bianco fuso. Con del cioccolato fondente e uno stuzzicadenti, disegnatte gli occhi e una piccola croce o un naso al centro per dare espressione al coniglietto.

11. Lascia raffreddare per 15-20 minuti, finché il cioccolato non si solidifica, e servi.

Informazioni nutrizionali

⌚ 52

carboidrati	21.86 g
Energia	166.15 kcal
grassi	8.71 g
Fibra	1.23 g
Proteine	1.92 g
Grassi saturi	4.47 g
Sodio	78.86 mg
zuccheri	13.94 g

⊕ 12