

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background, which is part of a Polaroid-style frame graphic.

Stuzzichini con mini
croissants

Ingredienti

- 1 confezione Sfoglia Rotonda BUITONI
- 100 g olive denocciolate
- 16 filetti di acciughe (65g)
- 1 uovo (per spennellare)

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Tagliate l'impasto in 32 triangoli usando una rotella per pizza.
3. Disponete le olive alla base dei triangoli e arrotolateli dalla base alla punta, formando dei mini croissant ripieni.
4. Disponete i mini croissant su una teglia da forno con la stessa carta che avvolge l'impasto e spennellateli con l'uovo sbattuto.
5. Cuocere in forno per circa 10-12 minuti.
6. Infilate nel mini croissant il ripieno di olive, i peperoni sott'olio e metà delle alici marinate e l'altra metà delle acciughe.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	12.46 g
Energia	173.26 kcal
grassi	10.77 g
Fibra	0.73 g
Proteine	5.52 g
Grassi saturi	3.42 g
Sodio	317.61 mg
zuccheri	1.81 g

⌚ 32

⊕ 8