



Saccottini di sfoglia al cioccolato

Dolci

🕒 25m

👨‍🍳 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 100 g 100 g di Cioccolato fondente
- 1 q.b. Latte q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Accendete il forno a 180°. Srotolate la pasta sfoglia e ritagliate quattro strisce lungo il lato lungo, sistemate il cioccolato a pezzi su metà di ogni striscia, lasciando liberi i bordi. Con un pennello da cucina, spennellate i bordi (sempre della metà della striscia) con un pochino di latte, con un coltello create dei tagli sulla metà della striscia e infine richiudete su se stessa ogni striscia schiacciando bene i bordi con una forchetta. Trasferite i saccottini di sfoglia in forno per circa 15 minuti, o fino a doratura.