



Torta fiocco di neve

Dolci

⌚ 40m

👥 4



Ingredienti

- 2 Confezioni 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 g 200 g di Cioccolato al latte da spalmare

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	5,9 cucchiaino da tavola	Colesterolo	0 mg
Magnesio	32 mg	Energia	716,7 kcal
Calcio	66,48 mg	Ferro	2,19 mg
Potassio	275,9 mg	Folato Alimentare	7 µg
Vitamina C	0 mg	Vitamina ARAE	0,5 IU
Vitamina D	0 IU	Vitamina E	2,48 mg
Carboidrati	72,94 g	Zuccheri	28,75 g
Fibra	5,12 g	Sodio	520,98 mg
Grassi	40,63 g	Grassi saturi	25,02 g
Proteine	11,33 g		

Preparazione

PASSAGGI 1 Accendete il forno a 180°C. Adagiate la sfoglia in una teglia con la sua stessa carta da forno, stendetevi sopra la crema al cioccolato, coprite con la seconda sfoglia, appoggiate un bicchiere al centro della torta, dividetela in 4 spicchi, poi in 8, infine in 16. Togliete il bicchiere, poi prendete con due dita uno spicchio e giratelo verso il centro, facendogli fare due giri completi. Fate la stessa cosa con lo spicchio di fianco, quindi chiudete i 2 spicchi contorti, proprio negli angoli vicini. Continuate così per tutti gli spicchi, attaccandoli due a due. Spennellate la torta con del latte, cuocete a 180° gradi per 30 minuti.