



Profitterol di sfoglia

Dolci



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 300 g 300 g di Panna liquida
- 50 g 50 g di Zucchero
- 250 g 250 g Cioccolato fondente
- 1 q.b. Burro q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	3,57 cucchiaino da tavola	Magnesio	115,5 mg
Energia	853,85 kcal	Calcio	98,24 mg
Ferro	4,02 mg	Potassio	466,95 mg
Folato Alimentare	3,09 µg	Vitamina C	0,49 mg
Vitamina ARAE	211,15 IU	Vitamina D	0,45 IU
Vitamina E	1,03 mg	Carboidrati	68,39 g
Zuccheri	38,43 g	Fibra	6,21 g
Sodio	282,37 mg	Grassi	60,01 g
Grassi saturi	33,68 g	Proteine	9,77 g

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la sfoglia e tagliatela con uno stampo a cerchio del diametro di 5 centimetri. Imburrate leggermente una teglia per mini muffin e adagiate in ogni stampino un tondo di sfoglia. Infornate per circa 10-12 minuti a 200 °C per ottenere delle palline di sfoglia. Rimuovetele con delicatezza dallo stampo e lasciatele raffreddare. A parte montate la panna con lo zucchero a velo per il ripieno. Preparate la glassa scaldando la panna, senza farla bollire, per poi versarla sul cioccolato tritato e mescolare bene fino al suo completo scioglimento. A questo punto aggiungete una noce di burro e un pizzico di sale. Con l'aiuto di una sacca da pasticciere su cui avrete montato un beccuccio molto piccolo, riempiete delicatamente le palline di sfoglia con la chantilly, poi passate ogni pallina nella glassa e formate delle piccole piramidi sui piatti da portata.