



# Pie pops di brisée su stecco

Dolci

⌚ 30m

👥 4



## Ingredienti

- 1 q.b. Pasta Brisée q.b.
- 11 Uovo
- 1 q.b. Cioccolato al latte da spalmare q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Colesterolo	58,59 mg
Acqua	11,99 g	Magnesio	1,89 mg
Energia	22,52 kcal	Calcio	8,82 mg
Ferro	0,28 mg	Potassio	21,74 mg
Folato Alimentare	7,4 µg	Vitamina C	0 mg
Vitamina ARAE	25,2 IU	Vitamina D	0,32 IU
Vitamina E	0,17 mg	Carboidrati	0,11 g
Zuccheri	0,06 g	Fibra	0 g
Sodio	22,37 mg	Grassi	1,5 g
Grassi saturi	0,49 g	Transfats	0 g
Proteine	1,98 g		

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Ritagliate tanti piccoli cerchi dalla pasta con uno stampino per biscotti o un bicchierino. Spennellate i bordi del cerchio inferiore e ponete al centro un cucchiaino di crema di nocciole (o di marmellata). Prendete uno stecchino e posizionatelo in modo che sia in basso e fino al centro del cerchio. Coprite con un altro cerchio di pasta (a cui se vorrete potete fare un foro al centro, della forma che preferite) e premete i bordi insieme con l'aiuto di una forchetta. Spennellate la superficie con l'uovo battuto e infornate a 180°C per 20 minuti o fino a quando non saranno dorati.