

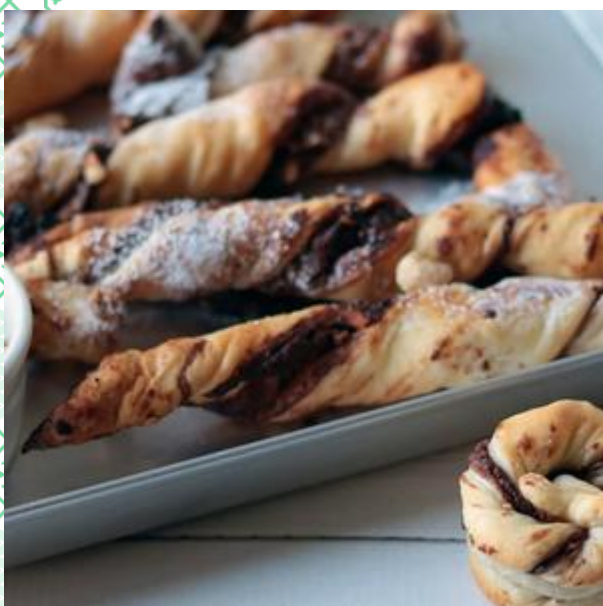


Grissini e muffin di sfoglia al cioccolato

Dolci

⌚ 25m

⚖ 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 5 Cucchiaino da Tavola 5 cucchiaini di Crema spalmabile al cioccolato
- 1 q.b. Nocciole q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la sfoglia rettangolare e farcitela con la crema al cioccolato e le nocciole tritate grossolanamente. Tagliate con un coltello o una rotella per pizza la sfoglia in sei strisce lunghe. Piegate ogni striscia a metà, sempre sul lato più lungo e attorcigliatele su se stessa, una ad una. A questo punto avrete due possibilità: 1. Tenete le strisce così attorcigliate, sistematele su una teglia coperta con carta forno e infornatele per 20 minuti a 200°. 2. Prendete dei pirottini di alluminio o una teglia per muffin e sistematevi all'interno di ogni singolo incavo uno dei grissini ottenuti, cercando di arrotolarli dal basso verso l'alto a formare una piccola spirale. Infornate a 200° per 20 minuti e rimuoveteli subito dallo stampo, per poi lasciare raffreddare i vostri "muffin" in sfoglia e infine cospargerli di zucchero a velo.