



Fiorellini di sfoglia

Dolci

🕒 25m

👨‍🍳 4



Ingredienti

- 1 Rotolo 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rotonda
- 6 in 6 Fragole
- 1 Uovo
- 1 q.b. Zucchero a velo q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la sfoglia e coppatela con una formina a fiorellino. Coppate alcuni fiorellini al centro con una formina a fiorellino più piccola e sistemate una fettina di fragola tagliata al centro del fiore i cui bordi sono già stati spennellati con l'uovo. Ricoprite con il fiorellino di sfoglia bucatu e infornate a 180° per 15/18 minuti Prima di servire spolverizzate con zucchero a velo

