



Sfogliatine al cioccolato bianco

Dolci

⌚ 35m

🍴 4



Ingredienti

- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Semi di sesamo
- 50 g 50 g di Canditi
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Miele
- 150 g 150 g di Cioccolato bianco
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la pasta sfoglia su una teglia adagiandola sulla sua speciale carta antiaderente e, con un coltellino appuntito, ricavate da essa 4 spicchi: spennellateli con il miele, spolverizzateli con i semini di sesamo e cuocete in forno caldo a 200° per 15 minuti. Nel frattempo fate fondere il cioccolato a bagnomaria insieme con i canditi. Sfornate le sfogliatine, disponetele in 4 piatti, lasciatele raffreddare e coprite con il cioccolato fuso.

