



Fiocchetti di sfoglia

Dolci

🕒 20m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 40 g 40 g di Cioccolato fondente
- 1 q.b. Farina di cocco q.b.
- 1 q.b. Zucchero a velo q.b.
- 1 q.b. Latte q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0,45 cucchiaino da tavola	Colesterolo	0,6 mg
Magnesio	17,6 mg	Energia	281 kcal
Calcio	12,44 mg	Ferro	0,63 mg
Potassio	92,9 mg	Folato Alimentare	0,01 µg
Vitamina C	0 mg	Vitamina ARAE	0,3 IU
Vitamina D	0 IU	Vitamina E	0,06 mg
Carboidrati	26,17 g	Zuccheri	4,53 g
Fibra	2,01 g	Sodio	251,24 mg
Grassi	16,71 g	Grassi saturi	7,61 g
Transfats	0,06 g	Proteine	4,92 g

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la sfoglia e tagliatela con una rondella a strisce larghe circa un centimetro e mezzo. Spennelatele con un po' di latte e tagliate le strisce ulteriormente in pezzi lunghi circa sei centimetri l'uno. Pizzicate ogni pezzetto di sfoglia al centro, creando così i fiocchetti che disporrete su una teglia coperta con carta da forno. Spolverate tutto con lo zucchero a velo e infornate a 180° per una ventina di minuti. Nel frattempo, fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, una volta pronti i fiocchettini, versatelo a filo sui fiocchi e cospargete il tutto con la farina di cocco.

