



Caramelline di sfoglia

Antipasti

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 8 in 8 Uovo di quaglia
- 1 1 tuorlo di Uovo
- 50 g 50 g di Prosciutto cotto
- 1 q.b. Sesamo q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Lessate le uova di quaglia in acqua bollente per 4 minuti, poi lasciatele freddare sotto un getto di acqua fredda.

PASSAGGI 2 Srotolate la sfoglia, tagliatela a rettangoli 10x15 cm e sistemate su ogni rettangolo una fettina di prosciutto cotto e un uovo, ben sgusciato. Richiudete la sfoglia a mo' di caramella, attorcigliando i due lati, e poi spennellate le caramelle con un uovo leggermente sbattuto per versarvi sopra dei semini di sesamo.

PASSAGGI 3 Fate cuocere le caramelle sulla carta forno, sistemata su una teglia, a 200° per 15 minuti.

