

Sfogliatine alla Nutella

ingredienti

265 g di pasta sfoglia
8 cucchiaini di Nutella
un cucchiaino di zucchero a velo



PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

8 pezzi

procedimento

Stendere la pasta sfoglia sul piano di lavoro e, con un coltello ben affilato, ricavare 8 strisce lunghe quanto il lato corto della pasta.

Distribuire, su metà di ciascuna striscia, un cucchiaino di Nutella, facendo attenzione a lasciare liberi i margini di chiusura. Ripiegare il lembo di pasta libero su quello farcito e premere bene i bordi con i rebbi di una forchetta per far aderire la pasta. Praticare dei piccoli tagli in superficie con le forbici.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 220°C per circa 12-15 minuti o comunque fino a doratura. Spolverizzare con poco zucchero a velo e servire tiepide o fredde.