

Sfogliate con cuor di marmellata

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia
Marmellata q.b.
Zucchero q.b.
Latte q.b.

Preparazione

Stendere la pasta sfoglia e mettere tanti cucchiaini quanti cuori di sfoglia vogliamo creare. Dopodiché adagiare l'altra pasta sfoglia sopra e con delle formine (potete usare anche un bicchiere) rintagliare le sfogliate. Riporle su una teglia da forno con carta da forno e spennellarle con il latte, successivamente con lo zucchero. Infornare a 180gradi a forno ventilato per 20 minuti circa, fin quando non saranno ben dorate.

In collaborazione con cucinaconciotti

Ricetta consigliata dalla Dottoressa
Alessia Aprea - Biologa Nutrizionista