



FIORE DI SFOGLIA ALLA NUTELLA

Difficolt: Facile



Buona domenica a tutti,

oggi vi lascio una ricetta di un dolce super goloso e ideale anche da preparare all'ultimo per degli ospiti improvvisi.

- Nutella q.b.
- pasta sfoglia 2 sfoglie tonde

Aprite il primo rotolo di sfoglia
spalmatelo completamente con uno strato di Nutella



ricoprite con il secondo rotolo di sfoglia



ora procediamo con i tagli: iniziate a praticare 4 tagli a croce senza per mai arrivare al centro poi un taglio al centro di ogni quarto di sfoglia e cos via fino ad arrivare a 16 tagli



A questo punto prendiamo una coppia di triangoli vicini e facciamogli fare due giri completi, richiudendo su se stesse le due estremità



In forno a 180 per circa 20 minuti, dovr dorarsi tutta la superficie.



Da servire tiepido....ottimo!!!!



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi