

Rotolo di pasta sfoglia con nutella (Dolci)

Preparazione

Formate con la pasta un disco e spalmatelo con la Nutella, avendo cura di lasciare vuoti 2 cm di margine. Spolverizzate con i gherigli di noci i biscotti secchi sbriciolati e la scorza d'arancia tagliata a listarelle. Arrotolate il disco di pasta su se stesso chiudendone bene i margini e spennellate con tuorlo d'uovo. Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta sfoglia 250 grammi

Nutella

Gherigli di noci 50 grammi

Biscotti 80 grammi (secchi)

Arance (20 G Scorza D'arancia Candita)