



CONIGLIETTI DI PASTA SFOGLIA

OVO



PREPARAZIONE CONIGLIETTI DI PASTA SFOGLIA OVO

INGREDIENTI

- 2 rotoli di pasta sfoglia (ca. 300 g ciascuno)
- 200 gr di Ovomaltine Crunchy Cream
- 20 Ovetto di Pasqua Ovomaltine

PREPARAZIONE

1. Spalmare Ovomaltine Crunchy Cream su una delle due paste sfoglie, lasciando 1 cm vuoto sui bordi lunghi.
2. Spennellare i bordi vuoti con un po' d'acqua.
3. Adagiarsi sopra la seconda pasta sfoglia.
4. Premere con una forchetta i bordi lunghi.
5. Tagliare la pasta sfoglia in strisce da 1,5 cm (18-20 strisce).
6. Arrotolare due volte le strisce di pasta sfoglia in modo da formare in fondo un cerchio con un buco e da ottenere in alto due estremità che assomigliano a delle orecchie.
7. Cuocere i coniglietti di pasta sfoglia in forno statico preriscaldato a 180 gradi per ca. 15-20 minuti fino a doratura.
8. Togliere dal forno i coniglietti di pasta sfoglia OVO e lasciar raffreddare un poco.
9. Prima che si raffreddino del tutto, applicare su ciascun coniglietto di pasta sfoglia OVO un ovetto di Pasqua Ovomaltine per creare la coda, premere un po' e poi lasciare raffreddare completamente. Servire freschi.