

Cestini di pasta sfoglia con Nutella® e frutti di bosco

Facile

30 min



INGREDIENTI

per 8 porzioni

1 Pasta sfoglia rotonda o rettangolare

120 g di Nutella®

Lamponi, ribes, mirtilli, q.b.

Menta fresca, q.b.

Fagioli/ceci secchi per cottura sfoglia in bianco, q.b.

Zucchero a velo, q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate dei dischi o dei quadrati dalla pasta sfoglia e bucherellateli con una forchetta
- 2 Adagiate all'interno di uno stampo per muffin precedentemente unto
- 3 Adagiate dei ceci secchi al centro di ogni pezzettino di pasta sfoglia in modo che non si gonfino in cottura
- 4 Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti circa, quindi estraete dal forno e lasciate raffreddare
- 5 Trasferite Nutella® in una sac a poche quindi farcite ogni cestino
- 6 Decorate con frutti di bosco e foglie di menta e spolverate con zucchero a velo