

Le rose alla nutella



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia

4 cucchiaini di nutella

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e tagliate dei dischi. Sovrapponete di poco 5 dischi su quale stendete 1 cucchiaino di nutella.



Arrotolate su se stesso ...



... e dividete il cilindro ottenuto in 2 parti.



Nella pentola mettete la carta forno e poggiate sopra le rose.



Coprite la pentola con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate fiamma alta per 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per 20 minuti.



Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.