

Sfoglie ripiene



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia

1 cucchiaio zucchero

crema alla nocciola o marmellata

zucchero a velo

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e tagliate e dischi.
Farcite con il vostro ripieno un disco, coprite con un altro
e sigillate i bordi con i rebbi della forchetta.



Poggiate i dischi farciti nella teglia con carta forno sotto. Fatte uno sciropi con 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di acqua bollente, mescolate e spennellate i vostri dischi.



Mettete la teglia nel kit forno...



... coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 13-15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Una volta raffreddate spolverate con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.