



Lumache alle noci

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 16
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 100 ml di panna intera
- 50 g di zucchero
- 200 g di mandorle, macinate
- ½ CT di cannella, macinata

Spalmare la farcitura sulla pasta sfoglia, lasciando 2 cm di bordo su un lato lungo. Spennellare il bordo libero della pasta con un po' d'acqua, arrotolare la pasta dall'altro lato lungo e premere sul bordo. Tagliare il rotolo a fette spesse 2 cm.

Disporre le lumache alle noci su una teglia rivestita con carta da forno e introdurre nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 20 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

