



Prussien dolci

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 32
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 albumi
- 4 CM di zucchero

Sbattere l'albumi, spennellarvi la pasta sfoglia e cospargere di zucchero. Arrotolare i due lembi lunghi della pasta senza stringere e tagliare a fette dello spessore di 1 cm.

Disporre i prussien su due teglie rivestite con carta da forno e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 25 Min.

Lasciare raffreddare bene.

Accessori

- 2 teglie

