

DOLCI E DESSERT

Bastoncini di nocciole e Nutella

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia	200 g
Nocciole	30 g
Zucchero	
Nutella	
Zucchero a velo	90 g
Albume d'uovo	1/2

Preparazione

- 1 Fate dorare le nocciole in forno caldo a 180 gradi per circa 10 minuti e tritatele. Su un piano cosperso di zucchero stendete la pasta sfoglia in un rettangolo di cm 30 x 20.
- 2 Cospargete la superficie con la metà delle nocciole e con qualche cucchiata di Nutella (non troppa). Ripiegate la sfoglia su se stessa e spianatela con il mattarello per ridurne lo spessore.
- 3 Tagliatela in due nel senso della lunghezza e poi ricavatene dei bastoncini di 2 cm. Metteteli su una placca imburata facendoli riposare in frigo per mezz'ora.
- 4 Mescolate lo zucchero a velo e l'albume e con questo composto spalmate la pasta, cospargete con le rimanenti nocciole e mettete in forno riscaldato a 200 gradi per 15 minuti.