



CUCINA CON NOI!

Conchiglie di pasta sfogliata con Confettura Extra di Albicocche

INGREDIENTI

500 g di pasta sfoglia Orogel

60 g di zucchero

50 g di burro

300 g di Confettura Extra di Albicocche

2 cucchiai di farina 00

zucchero a velo



45



12



Media

Preparazione

- 1 Togliere dal freezer la pasta sfoglia almeno due ore prima del suo utilizzo. Stendere una sfoglia sottile aiutandosi con un velo di farina, pennellarla con il burro fuso e sovrapporla.
- 2 Tagliare la pasta sfoglia con lo stampo a conchiglia, spolverarla con lo zucchero semolato e mettere in forno già caldo a 180 gradi per 15/18 minuti.
- 3 A cottura, praticare un foro a lato della conchiglia e farcire con abbondante Confettura Extra di Albicocche.
- 4 Rimettere in forno le conchiglie per un minuto e servire con una spolverata di zucchero a velo.

