



CUCINA CON NOI!

Saccottino di pasta sfogliata con Confettura Extra di Pesche

INGREDIENTI

500 g di pasta sfoglia Orogel

60 g di zucchero

50 g di burro

200 g di Confettura Extra di Pesche per la farcitura

100 g di Confettura Extra di Pesche per la salsa

2 cucchiaini di farina 00

zucchero a velo

1 uovo



45



Media

Preparazione

- 1 Togliere dal freezer la pasta sfoglia Orogel almeno due ore prima del suo utilizzo. Stendere la pasta sottile, pennellarla con il burro fuso e sovrapporla in modo da ottenere due strati.
- 2 Tagliare dei rettangoli e farcirne la metà con la Confettura Extra di Pesche. Chiudere con l'altra metà della pasta in modo da ottenere un saccottino, pennellarlo con l'uovo sbattuto e mettere in forno a 180°C per 15 minuti.
- 3 Quando il saccottino sarà cotto, fare alcuni fori nella parte superiore e riempire di Confettura Extra di Pesche: questa operazione renderà il saccottino più gustoso e molto invitante.
- 4 Infine sciogliere a bagnomaria 100 grammi di Confettura Extra di Pesche con mezzo bicchiere di acqua e due cucchiai di miele, frullare e mettere a specchio sotto il saccottino.

