



Ingredienti:

- 3 rotoli di pasta sfoglia rotondi
- nutella
- 1 tuorlo

Preparazione:

Mettere in una pirofila da forno un disco di pasta sfoglia, ricoprirlo con la nutella lasciando circa mezzo cm. dal bordo.

Ricoprire con un secondo disco di pasta e nutella, finire con il terzo disco di pasta.

Posizionare ora al centro della pasta un coppapasta del diametro di circa 8 cm. Partendo da questo fare 16 tagli lungo tutta la circonferenza.

Prendere ora ogni singolo triangolo, arrotolarlo 1-2 volte su se stesso, fare lo stesso con tutti i triangoli.

Spennellare con il tuorlo e infornare a 180° per circa 30 minuti o fino a quando sarà ben dorato.