



Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- wurstel
- 1 uovo per spennellare

Preparazione:

Con un coppapasta del diametro di circa 6/7 cm. ritagliare dei dischi dal rotolo di pasta sfoglia.

Ad ogni disco fare otto incisioni lasciando libero il centro, (deve rimanere almeno 1 cm. $\frac{1}{2}$ di pasta).

Prendere ora un tringolo di pasta e avvolgere il wurstel, fare lo stesso con gli altri triangoli.

Montare leggermente l'uovo e spennellare le rose formate.

Infornare a 180° per circa 25/30 minuti.