

BASTONCINI DI NOCCIOLE E NUTELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta sfoglia
- 30 g di nocciole
- zucchero
- nutella
- 90 g di zucchero a velo
- 1/2 albume d'uovo

Fate dorare le nocciole in forno caldo a 180 gradi per circa 10 minuti e tritatele.

Su un piano cosparso di zucchero stendete la pasta sfoglia in un rettangolo di cm 30 x 20.

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.

Tagliatela in due nel senso della lunghezza e poi ricavatene dei bastoncini di 2 cm.

Metteteli su una placca imburrata facendoli riposare in frigo per mezz'ora.

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.