



Girandole ai wurstel

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia
1 wurstel grande
1 tuorlo d'uovo per lucidare
stuzzicadenti

Facilissima!!!

Tagliare la pasta sfoglia in quadrati di circa 8 cm di lato, tagliare con una rotella, dall'angolo verso il centro, fermandosi ad 1,5 cm.

Tagliare una rondella di wurstel, e metterla al centro. Ripiegare i lembi, come da foto, formando una girella, chiuderli con uno stuzzicadente. Lucidare con un pennellino intinto nel tuorlo d'uovo.

Mettere in forno a 180° e cuocere per 10 minuti.

Ricetta di [Gabry1994](#)