

Mini cornetti vegani



Ingredienti

Una confezione di pasta sfoglia tonda vegetale

Marmellata gusto a piacere q.b.

Pochissima farina

Zucchero di canna q.b.

Mi sono alzata presto e quindi mi sono detta, perché non fare una sorpresa e preparare dei piccoli cornetti veloci veloci per la colazione?

Srotolare la pasta sfoglia, mettere un pugno di farina e stenderla leggermente con il matterello. Quindi con una rotella formare dei tagli per ricavarne dei triangoli.



Mettere un po' di marmellata su ogni triangolo dalla parte della base. In questo caso io ho utilizzato marmellata di arance e frutti di bosco.



Formare i cornetti facendo rotolare la pasta partendo dalla base fino alla punta.



Porre i mini cornetti su carta forno e spolverare con un pochino di zucchero di canna.



Cuocere in forno caldo ventilato a 190° per una ventina di minuti circa (dipende dal vostro forno).