



Pasticceria  
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti  
Via Nemorense, 179/181  
00199 Roma  
Tel. 06.86.32.48.14  
Fax 06.86.32.48.05  
[pastcav@tin.it](mailto:pastcav@tin.it)

## La Ricetta del mese

### PROCEDIMENTO

### LE SORPRESE DEL MATTINO

#### INGREDIENTI

Pasta brioche,  
confettura di visciola  
(o crema, albicocca, ecc.)

Con la pasta brioche fate dei quadrati di 10-12 cm di lato e mettete al centro un pochino di confettura di visciola, oppure crema oppure albicocca ecc. Dopo unite le 4 punte e pressandole chiudete il fagottino in modo che non si veda cosa c'è all'interno. Da qui la sorpresa. Potete congelarle. Cuocere al forno a 200 gradi per 25/35 minuti dopo che siano lievitate.

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by 