

Vol au vent con pasta sfoglia pronta - [Visualizza sul sito di line](#)

Ho srotolato la pasta sfoglia e ho formato dei dischi con il taglia pasta tanti quanti sono i vol au vent più due dischi per le pareti.



Ho formato dei buchi con un bicchierino nei dischi destinati alle pareti.



Ho spennellato con uovo sbattuto il disco della base



*Ho aggiunto il primo disco forato*



*Ho spennellato ancora con l'uovo*



*Ho aggiunto il secondo disco forato*



*Questo è il risultato finale dopo aver messo in forno preriscaldato a 200°C per 10-15 minuti*

