



CRUFFIN

Ingredienti

1 confezione di Pasta sfoglia RETTANGOLARE
burro
zucchero

Procedimento

Srotolate la sfoglia e stendetela ancor più sottile con un matterello.
Spennellatela con il burro fuso, cospargetela di zucchero e arrotolatela, molto stretta, dal lato più lungo.
Tagliatela a metà e poi tagliate longitudinalmente entrambi i cilindri di sfoglia.

Ora arrotolate i quattro pezzi, ognuno su sé stesso come una chiocciola, facendo in modo che la parte interna, quella in cui si vedono gli strati della sfoglia, sia rivolta verso l'esterno.
Trasferite le chioccioline negli stampi per muffin e infornate a 180 °C per 20 minuti