Cornetti di sfoglia al cioccolato

Per una colazione sprint o una merenda gustosa possiamo preparare in tutta velocità questi semplici cornetti al cioccolato. Usando un rotolo di sfoglia già pronta è davvero questione di pochi minuti. Volendo, al termine della cottura, possono essere cosparsi di zucchero a velo.

Ingredienti: un rotolo di pasta sfoglia, cioccolato spalmabile.

Stendiamo il rotolo di pasta sfoglia e con una rotella taglia pizza lo dividiamo in 8 spicchi. Al centro di ogni spicchio mettiamo un cucchiaino colmo di cioccolato o, se preferiamo, marmellata.

Arrotoliamo gli spicchi partendo dalla parte più larga e li disponiamo su una pirofila imburrata. Cuociamo in forno già caldo a 180° per circa 12/15 minuti.