



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Party Sfoglia Mini Stars Dailybread

Bocconcini al gorgonzola e noci

Ingredienti

- 12 canestrini Mini Stars
- 230 g di gorgonzola
- Latte q.b.
- 12 noci

Preparazione

Metti il gorgonzola all'interno di una ciotola. Per renderlo più morbido, aggiungi un po' di latte mescolando man mano con un cucchiaino. Aggiungi all'impasto 6 noci finemente tritate. Continua a mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea, cremosa, ma compatta.

Nel frattempo, riscalda il forno a 180°C e, una volta raggiunta la temperatura, inforna a mezza altezza le Mini Stars DailyBread per circa 3/5 minuti.

Una volta sfornate, riempi le Mini Stars con la crema e appoggia sopra ogni Mini Star mezzo gheriglio delle restanti 6 noci.

Le Mini Stars sono ora pronte per essere servite.