



Ricetta con Party Sfoglia Vol au Vent Dailybread

Bocconcini al gorgonzola e noci

Ingredienti

- 12 canestrini Vol Au Vent
- 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 cucchiaio. Aggiungi all'impasto 6 noci finemente tritata. 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 i Vol Au Vent DailyBread per circa 3/5 minuti.

Una volta sfornati, riempি i Vol Au Vent con la crema e appoggia sopra ogni Vol Au Vent mezzo gheriglio delle restanti 6 noci.

I Vol Au Vent sono pronti per essere serviti.