

LOVE POP CAKE con ripieno di bambù caramellato con zenzero e ricotta

- 1 Rotolo di sfoglia fresca
- 100 gr ricotta di latte
- 1 vasetto di Bambù con zenzero caramellato
- Zucchero di canna q.b.
- 1 uovo

PROCEDIMENTO

RIPIENO: Unite in una ciotola la ricotta con la confettura di bambù caramellato e zenzero e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea

PER I FAGOTTINI: Iniziate accendendo il forno a 200°, srotolate la sfoglia e con uno stampino a forma di cuore, ricavate 6 cuori, Al centro dello strato inferiore di sfoglia mettete la confettura di bambù e zenzero poi posizionate il bastoncino Sovrapponete con un altro cuore spennellandone i lati con l'uovo - precedentemente sbattuto per far aderire bene i bordi; Chiuso il fagottino Spennellate per bene anche a superficie e spolverate con zucchero di canna - infornate per circa 15 minuti

