


Ciambelline margherita

15 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice Margherita
Ungiteglia PANEANGELI
40 g biscotti tritati finemente
200 g formaggio spalmabile
50 g confettura di fragole
Zucchero al Velo PANEANGELI
fiori eduli

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apre la busta. Ungi con l'ungiteglia 15 stampini a ciambella in silicone del diametro di 6,5 cm e cospargili di briciole di biscotti.
- 2 Apri la busta di soffice margherita, versa negli stampini il contenuto e livellalo.
- 3 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per 20-25 minuti circa. Puoi verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nei dolci: se resta pulito, i dolci sono cotti.
- 4 Poni le ciambelline raffreddate in frigorifero per 30 minuti prima di sformarle.
- 5 In una terrina mescola il formaggio spalmabile con la confettura di fragole e con una tasca da pasticciere farcisci le ciambelline sformate.
- 6 Decora le ciambelline con lo zucchero al velo e i fiori eduli.
- 7 Conserva le ciambelline farcite in frigorifero e consumale entro 48 ore.