

# Laboratori di cucina creativa



**Le carte-ricette**

# Collezione le carte e scatena la tua creatività in cucina!



CucinaWOW.it



**Coniglietti dolci**  
Ingredienti: pasta sfoglia, marmellata di fragole, panna montata  
Tagliare a strisce la pasta sfoglia. Farcire con la marmellata e chiudere nel senso della lunghezza. Piegare la striscia a metà lasciando spazio al centro e attorcigliare due volte. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti. Fare un ciuffetto di panna montata per creare la coda.



**Ritaglia le carte, incolla il retro,  
conservale in una scatola e colleziona tutte!**

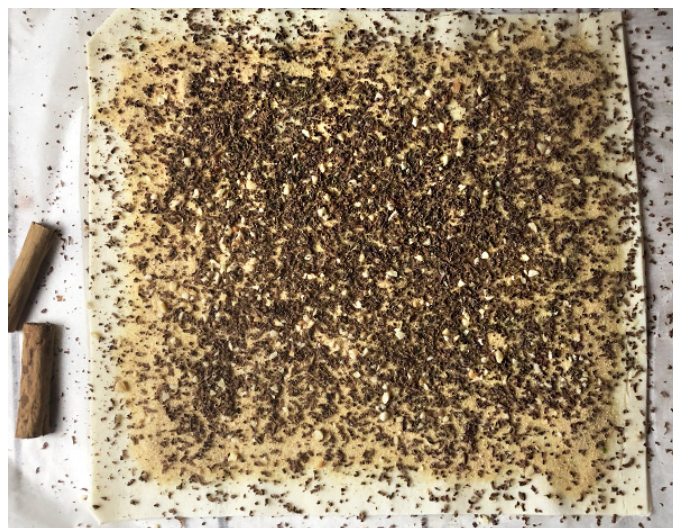
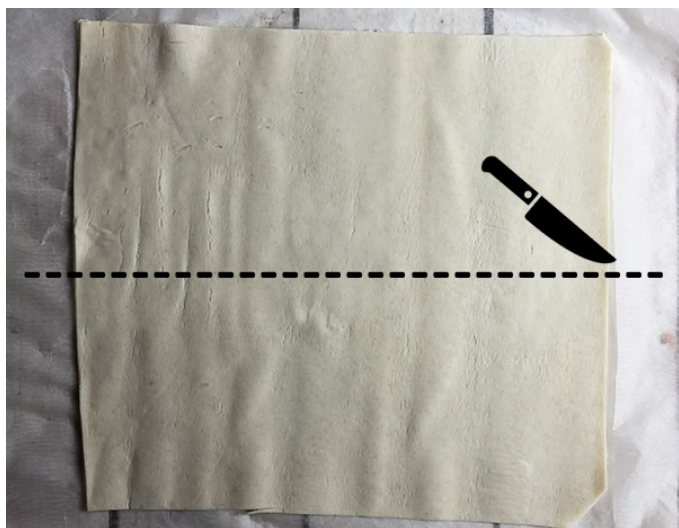


CucinaWOW è

**CORSI AMATORIALI  
LABORATORI PER BAMBINI  
SHOW DI CUCINA  
EVENTI**

Per maggiori informazioni, visita il sito  
[www.cucinawow.it](http://www.cucinawow.it)

# Tutorial procedimendo coniglietti di pasta sfoglia dolci



CucinaWOW è

**CORSI AMATORIALI  
LABORATORI PER BAMBINI  
SHOW DI CUCINA  
EVENTI**

Per maggiori informazioni, visita il sito  
[www.cucinawow.it](http://www.cucinawow.it)