



Tiana

Disney
PRINCESS

DELIZIOSI TRAMEZZINI A FORMA DI FIORE

• Per 8-12 tramezzini •

Ingredienti

60 ml di maionese

La punta di un cucchiaino di
aglio in polvere

La punta di un cucchiaino di
paprika

Pane bianco e
pane integrale
(1 fetta di ciascun tipo
per ogni tramezzino)

Prosciutto a fette
Formaggio a fette

Consiglio

Puoi realizzare
i tramezzini di qualsiasi
forma
usando stampini
per biscotti diversi.

Non buttare via il
pane avanzato dopo
aver ritagliato le forme! Gli
scarti possono diventare
crostini o bocconcini
di toast: un modo facile e
divertente
per ridurre gli sprechi!



Preparazione

1. In una ciotolina, mescola la maionese con l'aglio in polvere e la paprika.
2. Per ogni tramezzino, usa uno stampino a forma di fiore grande (circa 7,5 cm di diametro) per ritagliare il centro di una fetta di pane bianco. Poi ritaglia la stessa forma da una fetta di pane integrale.
3. Con uno stampino rotondo piccolo (circa 3 cm di diametro), ritaglia un foro al centro di ciascun fiore di pane. Inserisci il centro del fiore di pane integrale nel fiore di pane bianco e viceversa.
4. Ritaglia a fiore anche le fette di prosciutto e di formaggio (senza praticare il foro centrale).
5. Spalma un po' di maionese aromatizzata su uno dei fiori di pane e aggiungi le sagome di prosciutto e formaggio. Chiudi con il secondo fiore di pane. Se vuoi, puoi aggiungere ancora un po' di maionese da questo lato.

