



DESSERTS

Arbres de Nadal

🕒 15min 🍴 4 servings 🔥 500 kcal

Ingredients

INGREDIENTS BÀSICS

3 planxes de pasta de full (una per cada versió)

1 rovell d'ou

Sucre llustre

Xocolata de cobertura

Sal gruixuda

Orenga seca

EXTRES SEGONS VERSIÓ

Dauets de pernil

Tires fines de bacon

Gotetes de xocolata

PER SERVING

Protein	15 g
Fat	30 g
Carbs	40 g
Fiber	3 g

Method

PREPARACIÓ GENERAL

- 1 Estenem una planxa de pasta de full sobre paper de forn
- 2 Amb un talla-pastes en forma d'arbre, en marquem tants com puguem fent pressió
- 3 Retirem la pasta sobrant amb cura

VERSIÓ SALADA

- 4 Clavem tres dauets de pernil i un parell de tires de bacon a cada arbre
- 5 Pintem amb rovell d'ou
- 6 Empolsinem amb sal gruixuda i un pessic d'orenga

VERSIÓ DOLÇA 1

- 7 Clavem gotetes de xocolata repartides per l'arbre
- 8 Empolsinem lleugerament amb sucre llustre

VERSIÓ DOLÇA 2

- 9 Fem marques rodones amb un palet o broqueta imitant boles de Nadal
- 10 Empolsinem amb sucre llustre

COCCIÓ

- 11 Enfornem una safata cada vegada
- 12 12 minuts a 195 °C, amb calor dalt i baix
- 13 Safata col·locada a la guia més baixa del forn
- 14 Deixem refredar completament

DECORACIÓ FINAL (VERSIÓ DOLÇA 2)

- 15 Quan els arbres siguin ben freds, desfem xocolata de cobertura
- 16 La posem en una màniga pastissera petita amb un forat molt fi
- 17 Dibuixem girnaltes de xocolata per sobre dels arbres

