



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Pastes de full de formatge, melmelada i fruita seca

🕒 30min 🍴 4 servings 🔥 750 kcal

Ingredients

4 làmines de pasta de full

Rovell d'ou per pintar

FRUITA SECA I LLAVORS

Anacards

Pinyons

Sèsam caramel·litzat amb gingebre

Llavors variades

FORMATGES

Beaufort

Muntanyola Garrotxa de cabra

Comté DOP, 18 mesos de maduració

Monteterno d'ovella amb tòfona

MELMELADES

Gerds, amb pètals de rosa i pebre de Sichuan

Figues negres, amb nous de macadàmia d'Austràlia i pebre de Jamaica

Method

- 1 Preescalfa el forn a 200 °C, amb calor a dalt i a baix i sense ventilador.
- 2 Estén una làmina de pasta de full i, sobre una meitat, distribueix 15 talls de formatge en tres fileres de cinc.
- 3 Afegeix una mica de melmelada sobre cada tros de formatge i combina-ho amb pinyons, anacards, sèsam caramel·litzat amb gingebre o llavors.
- 4 Plega la pasta de full per la meitat, cobrint completament el farcit. Amb un tallador circular, talla les 15 pastes i segella lleugerament les vores.
- 5 Repeteix el procés amb les quatre làmines, utilitzant un formatge diferent en cadascuna.
- 6 Pinta les pastes amb rovell d'ou i cou-les a la part baixa del forn durant uns 30 minuts, fins que estiguin ben daurades i la pasta de full, ben cuïta.
- 7 Deixa-les temperar uns minuts abans de servir.



PER SERVING

35 g Protein

50 g Fat

45 g Carbs

5 g Fiber

