



DESSERTS · VEGETARIAN

Triangles de full amb poma i crema

🕒 30min 🍴 4 servings 🔥 1,200 kcal

Ingredients

2 bases de pasta de full circulars

700 g de crema pastissera

100g de làmines d'ametlla

2 pomes

Un grapat de panses

Una mica de llet per pintar

ALMÍVAR

150 g de sucre

2 fulls de gelatina

2 cullerades d'aigua

4 gotes d'essència de vainilla

PER SERVING

Protein	20 g
Fat	40 g
Carbs	180 g
Fiber	8 g

Method

- 1 Punxem una de les bases de pasta de full i la tallem en 8 triangles iguals.
- 2 De la segona base, en retallem tot el perfil, d'un dit de gruix, i també algunes tires rectes. Humitegem lleugerament les vores dels triangles amb una mica d'aigua i hi col·loquem les tires seguint tot el contorn, pressionant suaument perquè quedin enganxades.
- 3 Omplim l'interior amb crema pastissera. Pelem les pomes, les tallem a làmines fines i les repartim per sobre de la crema. Hi afegim també 4 panses a cada triangle.
- 4 Pintem les vores amb una mica de llet perquè quedin ben daurades durant la cocció.
- 5 Enfornem al terç inferior del forn, amb escalfor a dalt i a baix, sense ventilador, a 190 °C durant uns 30 minuts, o fins que la pasta de full sigui ben inflada i daurada.
- 6 Mentrestant, torrem les làmines d'ametlla en una paella, vigilant que no es cremin.

- 7 Per preparar l'almívar, posem l'aigua i el sucre en un cassó i ho fem bullir. Afegim els fulls de gelatina, prèviament remullats i escorreguts, juntament amb l'essència de vainilla, i remenem.



- 8 Quan els triangles surtin del forn, enganxem les ametlles torrades als laterals i hi aboquem una mica d'almívar per sobre perquè quedin brillants.
- 9 Deixem refredar abans de servir.

