



DESSERTS · VEGETARIAN

Pastís de galetes daneses a la seva llauna

🕒 45min 🍴 4 servings 🔥 1,000 kcal



Ingredients

220 g de galetes daneses (160 g per la massa + 60 g per decorar)

4 ous

140 g de sucre (millor 70% blanc + 30% morè)

140 g de mantega fosa

200 g de farina

12 g de llevat químic

120 ml de llet

1 culleradeta de vainilla

1 pessic de sal

100 g de nabius

100 g de gerds

Melmelada de fruits del bosc

PER SERVING

Protein	25 g
Fat	50 g
Carbs	100 g
Fiber	5 g

Method

- 1 Folrem l'interior de la llauna amb paper de forn
- 2 Trenquem les galetes (textura irregular)
- 3 Muntem els ous amb el sucre fins que siguin ben airejats i blanquejats
- 4 Afegim mantega fosa, llet i l'extracte de vainilla
- 5 Incorporarem la farina, el llevat i la sal
- 6 Hi barregem les galetes triturades, els nabius i gerds
- 7 Ho aboquem dins la llauna i cap al forn a 170 °C durant 45 minuts foc dalt i baix sense ventilador
- 8 Deixem refredar, desemmotllem i untem la part superior amb melmelada de fruits del bosc
- 9 Decorem amb galetes i fruita fresca

TIPS

Si als últims minuts veus que es daura massa, posa-hi una mica de paper d'alumini damunt.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

