



DESSERTS · VEGETARIAN

Pastisssets de mató i mel

🕒 15min 🍴 4 servings 🔥 480 kcal



Ingredients

2 planxes de pasta de full quadrades

200 g de mató

70 g de mel

10 g d'aigua

PER SERVING

Protein	14 g
Fat	17 g
Carbs	65 g
Fiber	1 g

Method

- 1 Posem el forn a escalfar a 200 °C, foc dalt i baix.
- 2 Estirem la primera planxa de pasta de full sobre el marbre o sobre el paper de forn. Amb un tallador hexagonal (també pot ser un tallador de galetes, un got o un tallador de raviolis) marquem molt suaument la massa sense tallar-la. Aquest pas ens serveix per saber on col·locar el farcit i aprofitar al màxim la superfície de la pasta de full.
- 3 Al centre de cada marca hi posem una culleradeta de mató i, al damunt, una culleradeta de mel.
- 4 Cobrim amb la segona planxa de pasta de full. Amb el mateix tallador fem pressió al voltant de cada muntanyeta de farcit fins a tallar els pastisssets. Retirem la massa sobrant.
- 5 En un cassó petit dissolvem 10 g de mel amb 10 g d'aigua i ho portem a ebullició.
- 6 Pintem la superfície dels pastisssets amb aquest almívar lleuger.
- 7 Enfornem 12–15 minuts, fins que la pasta de full sigui ben daurada.
- 8 Deixem refredar uns minuts abans de menjar-los.

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)

