



DESSERTS · VEGETARIAN

Tortell de nata

🍴 4 servings 🔥 1,500 kcal

Ingredients

1 làmina de pasta de full rectangular

500 ml de nata per muntar ben freda

Sucre llustre

PER SERVING

Protein	10 g
Fat	140 g
Carbs	50 g
Fiber	0 g

Method

- 1 Estira la pasta de full i talla-la en 4 tires iguals.
- 2 Uneix de dues en dues les tires per formar 2 cercles (la base i la tapa).
- 3 Pinzella lleugerament els extrems amb aigua perquè enganxin bé.
- 4 Col·loca cada cercle sobre paper de forn, en safates separades.
- 5 Preescalfa el forn a 190 °C, calor dalt i baix, sense ventilador.
- 6 Posa la safata a la primera guia de baix, sense que toqui la base del forn.
- 7 Enforna fins que la pasta de full quedi daurada i ben crescuda.
- 8 Deixa refredar completament.
- 9 Tritura sucre normal en una processadora tipus Thermomix o minipimer fins a obtenir sucre llustre fi.
- 10 Partim de la nata i el bol ben freds.
- 11 Munta la nata a màquina fins que comenci a espessir.

- 12 Afegeix una mica de sucre llustre i continua batent fins a obtenir una textura ferma i espessa.
- 13 Omple una màniga pastissera amb boqueta d'estrella amb la nata muntada.
- 14 Farceix generosament la base del tortell.
- 15 Col·loca la part superior al damunt.
- 16 Enpolsina amb sucre llustre.

TIPS

Si no la pots fer a casa, compra'n 500 g a la pastisseria.

