Teresa



PA I PASTISSERIA · VEGETARIÀ

Picades d'abella

30min · 4 racions · 718 kcal

Ingredients

- Pasta de full rectangular
- **60 g** de sucre
- **2 cullerades** de llet
- **40 g** de mantega
- **150 g** d'ametlla laminada
- Opcional: una cullerada de mel

PER RACIÓ

Proteïnes	13 g
Greixos	51 g
Hidrats	56 g
Fibra	5,8 g

Elaboració

1. Posar la pasta de full sobre la safata de forn amb paper encerat
2. Marcar els marges de la massa per fer 4 tires per banda
3. Tallar la pasta amb un ganivet i quedaran 16 rectangles
4. Després tallar per les diagonals
5. Quedaran triangles
6. Posar un cassó a foc suau amb la llet, el sucre, la mantega i la mel, remenar fins que es fongui completament
7. Pintar bé la massa amb aquesta preparació
8. Distribuir l'ametlla per sobre
9. Pintar novament l'ametlla amb la resta de la preparació
10. Coure al forn preescalfat a 200ºC, calor de dalt i baix, a la part baixa del forn, uns 20-25 minuts o fins que estigui ben daurat
11. Deixar refredar una mica i separar els triangles encara tebis

RECOMANACIONS

Ideals per acompanyar un cafè o un tè

Fet amb CookNest