Teresa



PA I PASTISSERIA · VEGETARIÀ

Pets de monja

10min · 10 racions · 164 kcal

Ingredients

- **150 g** de sucre
- **200 g** de farina
- Un parell d'ous grans o tres de mitjans
- L'escorça d'una llimona
- Un polsim de sal, opcional

PER RACIÓ

Proteïnes	4,7 g
Greixos	2,1 g
Hidrats	31 g
Fibra	0,8 g

Elaboració

1. Batre els ous amb el sucre fins a blanquejar-los. Millor amb batedora elèctrica
2. Incorporar la ratlladura de la llimona i batre una mica més
3. Afegir la farina a poc a poc, amb una espàtula, amb moviments suaus de baix cap a dalt
4. Preparar una safata de forn coberta de paper vegetal
5. Posar la massa en una mànega pastissera amb un broc petit (millor llis) i fer mini galetes, han de quedar separades
6. Quan es couen, queden rodonetes
7. Coure al forn preescalfat a 180°, calor dalt i baix uns minuts, fins que estiguin daurats. Uns 5-10 minuts, depèn del forn i la mida dels pets
8. Desar-los en una llauna o en un pot de vidre

Fet amb CookNest