Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Empanadillas de sobrasada, queso brie y miel

10min · 6 raciones · 445 kcal

Ingredientes

- Obleas para empanadillas o masa de empanada
- Queso brie
- Sobrasada
- Miel
- 1 huevo para pintarlas
- Semillas de chía o sésamo opcional

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	28 g
Hidratos	35 g
Fibra	1,6 g

Elaboración

1. Hornear 12 min a 180 grados con el horno precalentado previamente

RECOMENDACIONES

Es importante no rellenarlas mucho porque se parten y no caben. Se recomienda usar una masa de empanada y darle forma con un plato de postre, así se pueden meter más rellenos y se parten menos que con estas mini obleas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta