The Green Fork



APERITIUS / ENTRANTS · VEGETARIÀ

Canapès de farcit de canelons

10min · 4 racions · 250 kcal

Ingredients

- **1** pasta de full
- Farcit de canelons
- Formatge ratllat vegà
- Beixamel (opcional)
- Cibulet

PER RACIÓ

Proteïnes	8 g
Greixos	12 g
Hidrats	15 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Tallar la pasta de full en cercles petits amb un motlle o col·locar-la en un motlle per a muffins
2. Punxar la base amb una forquilla
3. Farcir-los i afegir el formatge per sobre
4. Coure al forn a 180°C uns 12min o fins que es dorin
5. Servir opcionalment amb beixamel

RECOMANACIONS

Teniu la meva recepta de canelons trufats al perfil.

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork