The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Arbrets de pasta de full de Nadal

15min · 4 racions · 450 kcal

Ingredients

- **1** pasta de full rectangular
- Crema de cacahuet i xocolata i protein cocoa puffies
- Galetes de gingebre amb forma d'estrella

PER RACIÓ

Proteïnes	10 g
Greixos	25 g
Hidrats	35 g
Fibra	3 g

Elaboració

1. Tallar la pasta de full per la meitat
2. Untar la crema en una de les meitats i afegir-hi per sobre els cereals cruixents
3. Col·locar l'altra meitat de la pasta de full a sobre
4. Tallar-la a tires i plegar-les com al vídeo en forma d'arbre
5. Coure al forn durant 15min a 180°C
6. Decorar amb sucre glass i una estrella de gingebre a la punta

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork