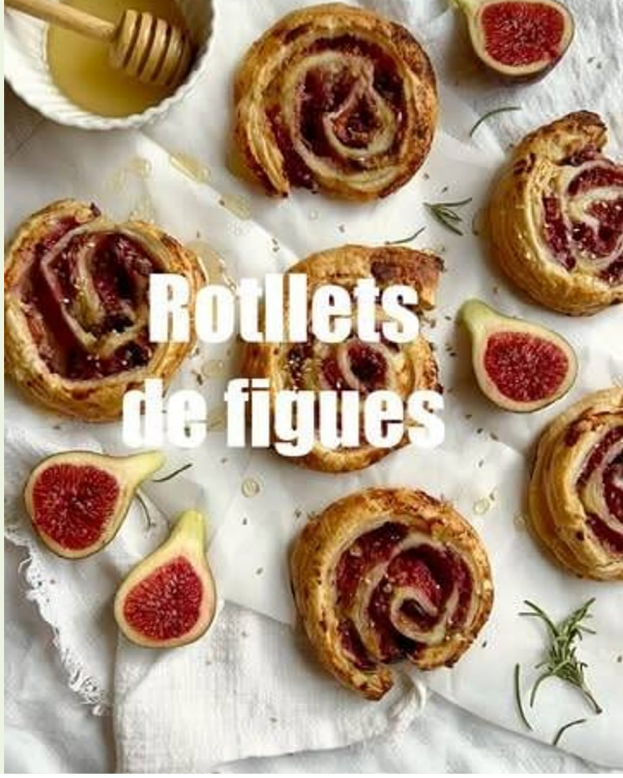
The Green Fork



APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Rotllets de formatge i figues

20min · 4 racions · 210 kcal

Ingredients

- **1** làmina de pasta de full rectangular
- Formatge untable vegà
- **2 cullerades** d'agave o qualsevol edulcorant líquid
- Romaní
- Figues
- Llavors de sèsam

PER RACIÓ

Proteïnes	4 g
Greixos	11 g
Hidrats	16 g
Fibra	2 g

Elaboració

1. Barreja el formatge amb l'agave i el romaní i reparteix-lo sobre la pasta de full
2. Col·loca les figues tallades a rodanxes formant files i talla-les
3. Enrotlla cada tira sobre si mateixa i talla-les per la meitat
4. Col·loca els rotllets sobre una safata de forn una mica separats
5. Cuina'ls al forn a 180°C durant 20-25min o fins que es dorin
6. Serveix-los amb més agave i llavors de sèsam per sobre

Fet amb CookNest