

PALMEIRAS SALGADAS

Nesta receita axudounos un adulto.

Ingredientes:

- 6 larsas de queixo
- 6 larsas de xamón ou pavo
- 1 ovo
- Masa follada
- Papel vexetal
- Pincel de cociña
- Coitelo
- Unha bandexa de forno

DIFICULTADE: fácil

Esta receita durou 1h 30m

Pasos:

Primeiro estiramos a lámina de follado, logo colocamos as larsas de queixo continuamos coas larsas de xamón ou pavo. Enrolamos o follado polos dous extremos ata que se xunten no medio , a continuación cun cóitelo, con moito coidado, cortamos pequenas lascas de 1,5 cm aproximadamente que colocaremos sobre o papel vexetal. Batemos un ovo e cun pincel pintamos as lascas con éste.

Metemos a bandexa coas lascas no forno, que x atemos precalentado a 170°C ,durante 15 minutos , ata que estean de cor dourado .

Deixamos que arrefrien 10m aproximadamente , E A COMER!

Esperamos que vos gustase a nosa receita e ata a próxima

Cociñeiras e escritoras:

ALTEA E JUDITH

cuarto de primaria

Xuvia a 14 de abril 2021