

Trenes de pasta fullada de cabell d'àngel i de xocolata

Catalina Bonilla Cervantes

Països Catalans

Ingredients

2 làmines de pasta de full rectangulars
2 ous
1 pot de confitura de cabell d'àngel
Crema de xocolata (Nutella)
Sucre
Ametlles a làmines
Encenalls de xocolata



Preparació

Desplegueu les làmines de pasta de full. Dividiu cada pasta de full en 3 parts, però sense tallar-les. La del mig ha de ser una mica més ampla que les altres dels costats. A la part del mig, poseu-hi el cabell d'àngel ben escampat i una capa fina de crema de xocolata, respectivament. A la part dels costats, feu-hi uns talls en diagonal mirant avall.

Comenceu a cobrir-les posant-hi una tira de cada costat i així quedaran cobertes. Pinteu-les amb els ous batuts. A la trena de cabell d'àngel, afegiu-hi sucre per sobre i les ametlles a làmines; a la de xocolata, sucre i els encenalls de xocolata.

Finalment, poseu-les damunt del paper de forn. Coeu-les a 200° amb escalfor a dalt i a baix fins que estiguin enrossides, aproximadament uns 20 minuts.

Informacions culturals

Hi ha indicis que la pasta fullada es va originar al Pròxim Orient. Probablement la forma més antiga d'elaboració, que encara s'empra en països àrabs o a Grècia, fora el fet de formar la pasta fullada mitjançant l'addició de làmines molt fines de massa, prèviament esteses una a una.

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>