

Sobremesas Bolos

Crocantes de Brandy

15 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

1 pacote de massa tipo filo
2 c. de sopa de brandy
150 g de manteiga
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	135,7 kcal	7%*
Proteínas	0,6 g	1%*
Lípidos	12,6 g	18%*
Hidratos de Carbono	3,7 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aqueça o forno a 200ºC.
2. Derreta a manteiga e junte o brandy.
3. Estenda uma folha de massa sobre a bancada.
4. Com a ajuda de um pincel, pincele bem a massa com a manteiga.
5. Polvilhe bem com o açúcar em pó.
6. Repita o processo anterior em 3 folhas de massa.
7. Corte em formato a gosto e leve ao forno durante 10 minutos.