



Sobremesas Bolos

Folhados de Natal

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 16 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de massa folhada
- 120 g de fiambre fatiado
- 1 ovo
- 16 espetos de madeira

Informação nutricional

Energia	81,7 kcal	4%*
Proteínas	2,5 g	5%*
Lípidos	5,7 g	8%*
Hidratos de Carbono	5,1 g	2%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°.
- 2 Desenrole a massa folhada e pincele com o ovo batido.
- 3 Distribua as fatias de fiambre.
- 4 Corte tiras de 1 cm de largura com um cortador de massa ou com uma faca afiada.
- 5 Dobre as tiras sobre si próprias de modo a obter uma forma triangular e espetá-las com os espetos.
- 6 Coloque as árvores num tabuleiro sobre papel vegetal e pincelar com ovo batido.
- 7 Leve ao forno durante 15 minutos até a massa folhada ficar dourada.