

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 200º.
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.