

Boles de formatge

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de plat: Apertiu

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 25 minuts

Funció de la recepta: Saciant

Recepta per a: 6 persones (24 unitats)

Preu per persona: 1,10€

VALOR NUTRICIONAL

Proteïnes	6,6 g.
Hidrats	11,41 g.
Greixos	8,3 g.
Energia	147 kcal

INGREDIENTS

- ❑ 70gr. de blat de moro fregit (kikos)
- ❑ 75gr de pènil salat a daus
- ❑ 10 aranyons vermells deshidratats
- ❑ 250gr de formatge cremós per untar (tipus Philadelphia)
- ❑ 1 cullerada de postra de pebre negre molta
- ❑ 24 bastonets de pa prims

ELABORACIÓ

1. Polvoritza el blat de moro fregit amb una trituradora o processador d'aliments fins a deixar-ho com farina. Reserva-ho.
2. Posa al vas triturador els aranyons i el pènil i tritura-ho junt.
3. Posa en un bol el formatge en crema, amb la pebre i el triturat de pènil i aranyons. Barreja-ho bé.
4. Amb l'ajuda de dues culleretes, ves formant boletes de la mida d'una nou.
5. Punxa la boleta amb el bastonet de pa.
6. Arrebossa-la amb la farina de blat de moro Fregit.
7. Presenta-ho clavat en algun recipient amb sorra o pedretes perquè s'aguantin. Bon profit!

PROPIETATS

Aquestes boletes són un aperitiu per posar en una taula de celebració, per exemple. Són molt fàcils de fer i queden molt boniques a més de ser boníssimes!

Materials necessaris:

- Processador d'aliments
- Culleretes de postra
- Bol

AL·LERGÒGENS

