



PARE NOEL

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Postres i dolços

Persones: 4

Dificultat: ★ ★

Temps total d'elaboració: 60 min

Ajuda dels adults: Si

INGREDIENTS

- 350 de farina
- 50g de mantega
- 1 ou
- 1 pessic de sal
- 60g de sucre
- 150ml de llet
- 1 sobre de llevat

ELABORACIÓ

1. En un bol petit s'escalfa la llet fins que estigui tèbia i seguidament hi dissolem el sucre i el sobre de llevat.
2. En un bol gran s'afegeixen la resta d'ingredients i amassarem fins a obtenir una pasta homogènia.
3. La deixem reposar durant 1 hora.
4. Un cop reposada, dividirem la massa en dues parts iguals i les estirarem en forma ovalada amb l'ajuda d'un corró.
5. Una d'elles ens servirà de base i l'altre oval primer el tallarem per la meitat. Seguidament amb la meitat de baix farem talls verticals de l'amplada d'un dit aproximadament sense arribar al final (la barba). L'altre meitat, la tallarem en tres tires horitzontals iguals.
6. Una de les tires la dividirem banda i banda en tres parts iguals (per fer el bigoti).
7. Passem a muntar el pare Noel, primer agafem la barba i la col·loquem sobre la massa que havíem reservat com a base, i la trenem una mica. Seguidament col·loquem el bigoti i també el trenem, la segona tira ens servirà per marcar el barret i el trosset sobrant el dividirem en dos i farem dues boletes, una per al barret i l'altre de nas.
8. Per últim el pintem amb ou i l'enformen durant 30 minuts a 170°C.

NOTES

Recepta de caire festiu per a les Festes de Nadal, també es pot realitzar amb farina integral.

AL·LERGÒGENS

