



Pastissos de flor

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Segon plat

Persones: 4

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 20 minuts

Ajuda dels adults: Sí (forn)

INGREDIENTS

- 4 salsitxes de Frankfurt
- Massa per a pizza
- Formatge ratllat
- 4 ous
- Sal i pebre
- Cibulet triturat
- 4 palillos llargs

ELABORACIÓ

1. Punxa cada salsitxa de Frankfurt amb un palillo de tal manera que quedi travessada de punta a punta.
2. Talla'n els extrems i retira'ls. Després fes talls transversals a una mateixa distància, al llarg de tota la salsitxa. Tingues en compte al fer els talls, que el ganivet només ha d'arribar fins a tocar el palillo, no s'ha de tallar la salsitxa del tot.
3. Treu els palillos i enrosca la salsitxa sobre si mateixa pels extrems.
4. Estén la massa de pizza i amb l'ajuda d'un vas, fes 4 formes rodones. Han de sobresortir 1 dit de la circumferència que forma la salsitxa.
5. Col·loca cada salsitxa sobre una rodona de massa de pizza i amb l'ajuda d'un palillo, entra els extrems de la massa a dins de la salsitxa.
6. Posa-hi formatge ratllat a la part del mig, sal i pebre.
7. Posa en una safata de for i enfora durant 10 minuts a 180 °C
8. Extreu del forn, i posa dins del centre de cada flor un rovell d'ou. Torna a enforar 3 minuts a la mateixa temperatura.
9. Treu del forn i tira-hi una mica de cibulet triturat.

NOTES

Les receptes creatives i divertides ajuden als més petits a passar-s'ho bé a l'hora de cuinar; i això, pot ser una ajuda per a què s'animin a provar aliments nous i textures abans rebutjades. Fes de la cuina un joc!

AL·LERGÒGENS

