

Cruixents de salsitxa i formatge

Un plat molt fàcil i divertit, que podeu inclús fer amb nens si feu vosaltres la feina amb el ganivet. A ells els encantaran, i a vosaltres segur que també. Bon profit, *culinaris*!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

1 làmina pasta de full
8 salsitxa
formatge Gruyere
sèsam torrat
1 ou

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Tallar la pasta de full en porcions de la llargada de les salsitxes, prou amples per embolcallar-les amb el formatge PAS 2 / Posar a un extrem de cada porció de massa una salsitxa. Pintar la vora contrària amb ou batut PAS 3 / Farcir amb el formatge i embolicar, segellant bé sobre l'ou batut. Disposar amb el plec a sota per evitar que s'obrin i pressionar lleument PAS 4 / Pintar per fora amb ou batut i repartir el sèsam torrat per sobre. Tallar a porcions individuals amb un ganivet ben esmolat PAS 5 / Coure al forn a 200°, calor a dalt i a baix, durant 35 minuts aproximadament, fins que siguin rossos

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Molt fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/cruixents-de-salsitxa-i-formatge>