

Aperitiu de formatge cremós



La combinació de gustos és molt bona. Encara les vaig fer massa grans. Amb la llesca més petita n'haguéssim pogut menjar algunes més, jeje.

Per 6 persones

Temps: 15 min.

Ingredients:

- – Pa de baguette normal o sense gluten
- – 1 terrina de 200 gr. de formatge cremós d'untar, que sigui poc àcid.
- – 2 cullerades de nata fresca
- – Nous, panses i dàtils
- – Caramel líquid



Elaboració:

PAS 1: Tallem el pa a llesques d'un dit i mig i les torrem una mica.

PAS 2: Posem el formatge i la nata en un bol i ho remenem bé. Ho col.loquem a la màniga pastissera i omplim les llesques.

PAS 3: Després el decorem amb alguna pansa, mitja nou per un costat i al mig un dàtil dolç sense pinyol.

PAS 4: Per damunt amb compte, hi posem uns fils de caramel líquid i el punxem amb un punxó.







Bon Profit!