

Pastissets de formatge

Taller de cuina



INGREDIENTS per a 5 pastissets:

Per a la pasta brisa

- 300 g de farina
- 150 g de mantega freda
- 1 ou gros

Per al farcit

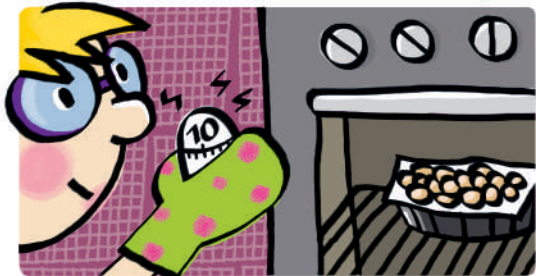
- 500 g de formatge d'untar
- 6 ous
- 40 g de Maizena (midó de blat de moro)
- 500 g de llet condensada



1 Feu primer la pasta brisa. Areneu la farina –fregueu-la amb la mantega freda fins que sembli sorra–, afegiu-hi l'ou batut i feu-ne una pasta. Estireu-la.



2 Unteu tres cassoletes amb oli o mantega, folreu-les amb la pasta i doneu-los forma de cassoleta aixecant una mica les vores. Abans de coure-ho, col·loqueu paper de forn damunt cada cassoleta amb uns quants cigrons a sobre que l'aguantin: així la pasta no es bufarà i quedarà plana.



3 Poseu les cassoletes al forn durant deu minuts a 180 graus. Un cop cuita la pasta, retireu el paper de forn i els cigrons crus (gardeu-los per a una altra ocasió!).



4 Bateu tots els ingredients del farcit. Farcieu-ne les cassoletes. Poseu-ho mitja hora al forn a 170 graus. Desemmotlleu-ho i...



Bon profit!

Envieu-nos una foto de com us ha quedat!
bustia@cavallfort.cat