

Trena de cabell d'àngel

Ingredients:

1 làmina de pasta de full

Cabell d'àngel

1 ou

Sèsam

Almívar TPT (tant per tant d'aigua i sucre)

Elaboració:

Dividir imaginàriament la pasta de full en tres parts longitudinals.

Escampar el farcit a la franja central.

Tallar tires paral·leles d'1,5cm a les dues franges laterals.

Formar la trena, tancant les tires alternadament sobre la part central.

Pintar per sobre amb ou batut i escampar el sèsam per la superfície.

Coure-ho al forn uns 30 minuts a 190º fins que es dauri.

Just sortir del forn pintar la superfície amb el TPT.