

# PICADES D'ABELLA

## Ingredients:

1 planxa de pasta de fulls  
100 g de mantega  
125 g d'ametlla en làmines o pelada  
120 g de sucre  
3 cullerades de llet

## Preparació:

Mescla el sucre, la llet i la mantega en un perol i encalenteix a foc mitjà fins que es fongui la mantega. Guarda-ho per després.

Estén la pasta de fulls damunt una palangana i marca-la en triangles. Pinta tota la superfície amb la mescla anterior i escampa-hi l'ametlla. Banya-ho amb la mescla sobrant.

Refreda la pasta dins la gelera durant 30 minuts i després cou-la a 200°C uns 20-25 minuts o fins que la pasta estigui daurada.

