

Hojaldre de nabo



INGREDIENTES:

- 6 tazas de nabos en cubos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 huevos batidos
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharada de azúcar morena, envasada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- sal y pimienta
- 1 pizca de nuez moscada
- ½ taza de pan rallado fino
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida

INSTRUCCIONES:

- 1 Cocine los nabos en cubos en una olla con agua hasta que estén tiernos. Escurrir y triturar.
- 2 Agrega la mantequilla y los huevos y bate bien.
- 3 Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear, los condimentos y la nuez moscada.
- 4 Incorpora la mezcla de nabos.
- 5 Vierta en una cacerola untada con mantequilla.
- 6 Mezclar el pan rallado y la mantequilla y espolvorear por encima.
- 7 Hornee a 375 durante 25 minutos o hasta que se dore ligeramente por encima.

Taste!
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.