

CRUIXENT D'AVELLANES

	Ingredients
100 grs	avellanes torrades
80 ml	crema de llet de 35%
100 grs	sucre
80 grs	mantega

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 180°C
- Esmicolar les avellanes amb la ma de morter.
- Desfer la mantega a foc baix en un cassó.
- Quan està desfeta hi afegim la crema de llet.
- Després les avellanes + el sucre i remenar-ho bé.
- Un cop ben remenat i homogeneïtzat s'escampa la pasta pel damunt d'un paper de forn.
- Forn a 180 °C durant 12 minuts.
- Un cop freda es trenca en trossos irregulars.