

Bolsitas de pasta brik dulces:

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta brik o filo (normalmente el paquete contiene 10 láminas)
- Aceite de girasol

Para el relleno:

- **DULCE:** Chocolate, Confitura, Leche Condensada, Frutos Secos, Dulce de Membrillo, Fruta natural o confitada ...
- **SALADO:** Butifarra negra y piñones, Queso gorgonzola y nueces ,Atún, Revoltillo de setas, Verduras braseads, Sobrasada y Roquefort...



Preparación:

- Sacar una hoja del paquete y aplicarle un poco de aceite (muy poco) con un pincel. Reforzar la parte central con un trozo cuadrado de pasta para que la base de la bolsita no quede empapada cuando la horneemos
- Aplicar en el centro el ingrediente escogido y cerrar con ayuda de un palillo (también podemos utilizar un poco de cebollino para atar)
- Precalentar el horno en 180 °C y hornear la masa unos 4 minutos (se queda tostada con mucha rapidez, vigila -por lo tanto- constantemente el horno)