


Pañuelo Espinacas y Queso Brie


63235


Preparamos nosotros mismos su relleno, que incorpora espinacas a la crema, un golpe de pimienta, un toque de ajo y un par de lonchas de queso Brie. Envolvemos manualmente cada pañuelo y espolvoreamos semillas de sésamo sobre la masa hojaldrada.





 43 uds/caja


 145

 15min

 180°C

 13-15min

 17.5 cm

 8*9