

DOLÇOS

Els flaons de Morella són un dolç tradicional que t'encantarà. I ara també pots preparar-los a casa!



4 Racions



2h aprox.

INGREDIENTS

- Per a la massa:
- 1/2 litre d'oli d'oliva
- 1/2 litre d'oli alt oleic
- 1/2 litre d'aiguardent
- 350 gr de sucre
- Farina fluixa a bastament, perquè la massa no estiga massa blana ni massa dura
- Per al farciment:
- 1 kg de brull fresc
- 400 gr d'ametla
- 200 gr de sucre
- 200 gr de mel
- 8 rovells d'ou

Flaons de Morella



PAS A PAS

1. Amb els ingredients per a la massa, prepara una **pasta homogènia** i allarga-la per a tallar trossos més o menys iguals.
2. Per al farciment, mescla el brull amb l'ametla, el sucre, la mel i els rovells d'ou.
3. Arredoneix i esclafa els trossos de massa **per a formar discos**, en els quals col·locaràs una quantitat de farciment que permeta tancar-los.
4. Per a tancar-los, agafa un costat de la massa circular, passa'l per damunt del farciment i segella les vores amb la part de baix. Pots formar un cordó decoratiu.
5. Una vegada fet el cordó, col·loca'ls en la safata de forn i **empolvora'ls amb sucre i un poc de canyella**.
6. Enforna a **185-190 graus** durant uns **30-35 minuts** i deixa refredar.