

Gorgonzolapuffar



Puffarna kan du grädda i förväg men de bör läggas ihop precis före servering.

{0} port.

ca 15min

Ingredienser

1 ark smördeg, 250 gram, kylt
3 msk pistagemandlar

100 gram duetto, eller krämig gorgonzola
2 msk flytande honung

Tillagning

ca 25 st:

1. Sätt ugnen på 200 grader. Rulla ut smördegen och ta ut små rundlar med hjälp av ett runt kakmått eller litet glas, cirka 5 cm i diameter.
2. Grädda puffarna mitt i ugnen cirka 8-10 minuter tills de puffar upp. Låt svalna.
3. Hacka pistaschmandlarna.
4. Ta av "locket" som bildas på puffarna eller skär dem försiktigt på längden. Läg en klick ost på underdelen, droppa på lite honung och garnera med hackade pistaschmandlar. Läg på locken. Servera genast.

Recept Liselotte Forslin

Foto: Malin Hoelstad

Receptet är skapat av: Svenska Dagbladet

TASTELINE.COM