

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Picos

LUOGO: Centro America / Nicaragua

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pasta di pane
zucchero di canna
quajada (un formaggio soffice del
Nicaragua)

PREPARAZIONE

- 1 Stendere la pasta per il pane molto sottile e tagliarla in grossi triangoli. Mettere circa $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero di canna e un piccolo pezzo di quajada su un angolo del triangolo. Piegare verso l'angolo opposto e sigillare i bordi. Infornare fino a che il pane sia pronto. Se si usa la pasta di pane congelata potrebbero volerci pochi minuti. Se si usa l'impasto per il pane fatto in casa potrebbe volerci di più.

NOTE

E' pressoché impossibile ricreare i Picos poiché il formaggio quajada è molto difficile da trovare, si

può comunque sostituire con qualsiasi altro formaggio.