



## Tronco "Delícias"



RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 1-2 h



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 200 g de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 cebola
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 ovo cozido
- 3 colheres (sopa) de maionese
- Sal e pimenta q.b.
- Para a massa choux: 2,5 dl de água, 50g de margarina, 1 pitada de sal, 150 g de farinha, 3 Ovos e margarina para untar

### Preparação

1. Num tacho coloque a água, a margarina, o sal e deixe ferver. Junte a farinha de uma só vez e mexa até a massa se descolar.
2. Retire e deixe arrefecer.
3. Junte os ovos, um a um mexendo entre cada um até ter uma massa lisa. Ligue o forno a 180°C.
4. Deite no tabuleiro tiras de massa. Leve ao forno durante 30 min retire e deixe arrefecer.
5. Para o recheio junte todos os ingredientes e leve ao frio.
6. Quando os troncos estiverem frios, recheie-os com a mistura das delícias.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Delícias com  
Forma de  
Lagosta**

255 g



**Lombinhos do  
Mar**

250 g