

## **Caramels de bull**

### **Ingredients per 4 persones:**

100 g de bull de castanyes i bolets

100 g de bull de nous

80 g de mermelada de Figes

80 g de mantega

8 fulles de massa philo

### **Preparació:**

Lleveu la pell als bulls, talleu-los a trossos i tritureu-los amb la mermelada de figues. Reserveu-los.

Foneu una mica de mantega a foc lent per tal que no se us cremi.

Disposeu, amb compte perquè no se us trenqui, una fulla de massa philo sobre una superfície de treball. Pinteu-la amb mantega fosa, procurant no agafar la part blanquinosa que queda al fons del recipient (es tracta del sèrum làctic, que conté un elevat percentatge de lactosa i es crema de seguida). Cobriu-la amb una nova massa philo.

Talleu la massa a quadrats d'uns 10 centímetres de costat. Col·loqueu-hi una boleta de la mescla de bulls al mig i tanqueu la massa sobre sí mateixa, tot donant-li forma de caramel.

Feu coure la massa, sobre una silpad, al forn a 180 graus, durant uns 7-10 minuts (fins que s'hagi daurat bé) i serviu els caramels calents.