



Des de fa 127 anys, al llarg de cinc generacions, el Forn de Sant Roc ha ofert als manlleuencs el seu pa cuit en forn de llenya.

Situat al carrer de la Passió 10, en una casa històrica, avui afegeix al pa de blat de tota la vida, una suma de variats productes com el pa d'espelta, el de cereals, el pa de sègol, el de quinoa i el de fesol. Tots ells elaborats diàriament de forma artesanal, amb les matèries primeres de primera qualitat i seguint el procés artesanal de mescla, temps d'espera i repòs.

La seva especialitat són les coques artesanes de forner, de pinyons, amb crema o fruita són la millor opció per celebrar qualsevol festa: cap d'any, revetlles, Nadal, de postres. També hi ha coques de totes menes, de pasta de full, de briox, de recapte... També ofereix productes de pastisseria i bombons, i a l'estiu, per refrescar-se, s'hi poden trobar gelats de fruites d'elaboració artesanal.

El forn de Sant Roc obre de dilluns a dissabte de 8 a 14h i de 17 a 20, i els diumenges de dos quarts de deu del matí fins a dos quarts de tres de la tarda..*

GALETES DEL SERPENT | FORN DE SANT ROC



Ingredients per 8 persones:

400 gr de farina pastissera
250 gr de mantega
100 gr de sucre glaç
Un pessic de vainilla

Elaboració:

Primer de tot deixarem la mantega a temperatura ambient, fins que quedi en tacte de pomada. Llavors en un bol hi aboquem la mantega i el sucre glaç i en fem una barreja ben homogènia.

En aquest moment hi afegirem la farina i el polsim de vainilla. Seguirem treballant la pasta fins que quedi tota lligada i puguem manipular-la amb les mans.

En acabat farem servir la massa per fer-ne trossos als que donarem forma de M de Manlleu, i que tindrà la forma sinuosa del serpent. Enforbarem a 160° durant deu minuts.*



Us
desitgem
una bona
festa
major!

El dia 14 serem a l'embarcador amb les serpents i el dia 15 tindrem obert!



Pastisseria - reposteria - coques -
canapès - gelats artesans ...

Tel. 93.851.05.91 - C. de la Passió, 10 - Manlleu



fornsantrocmanlleu.com