

RECETA DE HOJALDRES DE FRUTOS SECOS

Tiempo: 20 minutos

Raciones: 4

Dificultad: media



Ingredientes:

- 100 g de pasta de hojaldre
- 200 g de frutos rojos variados
- 2 cucharadas de mermelada ligera de frambuesa o de fresa
- 1 cucharada de edulcorante granulado
- Harina



1º Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de harina y extiende encima de la lámina de hojaldre con la ayuda de un rodillo hasta que quede bien fina.

2º Corta ocho rectángulos pequeños (de 3 centímetros por 6 centímetros) y disponlos sobre una bandeja cubierta con papel de horno. Pincha los rectángulos de hojaldre con un tenedor y cuécelos en el horno, precalentado a 200 °C, unos 20 minutos, hasta que estén dorados.

3º Retira los rectángulos de hojaldre, déjalos enfriar y cúbrelos con una ligera capa de mermelada.

4º Dispón cuatro rectángulos de hojaldre sobre cuatro platos de postre y coloca encima algunos frutos rojos. Cubre cada rectángulo con otra porción de hojaldre y decora con los frutos rojos restantes. Espolvorea con el edulcorante y sirve.