

Creador: Florencia **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Estar muy atento al horno para que no se quemen. El hojaldre se cocina muuuuy rápido!

Descripción:

Love, love, y love... ¿qué más?!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 masa de hojaldre La Cocinera
- dulce de leche
- 1 molde cortador con forma de corazón

Preparación:

Paso 1

Estirar la masa de hojaldre para afinarla con un palo de amasar (si te animas puedes hacerla casera ;) Hacer ésto directamente sobre un papel de hornear (para luego colocar en bandeja, y llevar al horno pre-calentado a 180°). A continuación pinchar con un tenedor en diferentes sitios de la masa ya estirada (esto es para que no se infle al hornear ;)

Paso 2

Con el cortador de corazón marcar todos los posibles sobre la masa, y retirar los sobrantes (éstas sobras de masa volver a amasar, estirar, pinchar, y cortar más y más corazones ;).

Paso 3

Llevar al horno durante 5' aprox. (dependerá del horno, vigílalas para que no se quemen!). Retirar y dejar enfriar.

Paso 4

Untar con el dulce de leche para pegar las capas de los corazones hojaldrados. Aquí comienza el libre albedrío:

a gusto y piacere ;) y... ¡enamorarás!