ROSCA DE HOJALDRE RELLENA CON FRUTOS ROJOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para hacer los cortes en el hojaldre, hay que tener un cuchillo afilado y mojarlo en agua para que se deslice bien.

Descripción:
Ahora que llega la Navidad esta rosca es un buen postre, o una buena merienda ademas es muy vistosa y muy fácil de hacer

Ingredientes para 4 personas :

- una lámina de hojaldre,
- Frutos del bosque
- Mermelada de arándanos
- Mantequilla
- Azucar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone la lámina de hojaldre en un superficie enharinada y se coloca mermelada encima de toda la base (se puede hacer con frutos secos, con manzanas o en salado), la superficie cubierta se va enrrollando (no apretéis, este paso es el mas importante, ya que puede quedar apelmazado y por dentro crudo) hasta que forméis un rulo. Con un chuchillo afilado y mojado en agua, realizamos dos cortes a lo largo y después lo vais dando vueltas y enrroscando hasta que juntéis las dos mitades. Posteriormente, se pinta con un poco de mantequilla derretida en el microondas y le echáis azúcar por encima (si es moreno mejor), lo ponéis al horno (precalentado a 200º) hasta que esté hecho. Finalmente, se deja enfriar y le agregáis frutos rojos alrededor y lista para comer. Queda así de bonita a mi me encanta.