Hojaldritos de almendra

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

Creador: Cobra **Recetizador:** Concha Vengut L



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

El truco de esta receta:
No castigar mucho el hojaldre al trabajarlo para que salgan bien hojaldrados.

Descripción:

Estas piezas de hojaldre se pueden preparar tanto para dulce como para salado como cnapes, todo depende del relleno y la terminación. Estos llevan un relleno de crma de almendras y naranja. Si los haces con un relleno salado, píntalos con huevo batido con un poco de sal y no los eches azucar glass al sacarlos del horno.

Ingredientes para 3 personas :

- " planchas rectangulares de hojaldre preparada Mercadona
- 1 huevo para pintary 1 para la masa
- 125 gm de almendra molida
- 50 gm de azucar grano
- 40 gm de mantequilla (en pomada)
- ralladura de una naranja
- 1 copita de licor de naranja (triple seco)
- azucar glass para espolvorear.

Preparación:

Paso 1

Encender el horno a 200ºC. En un bol mezclar las almendras, ralladura de naranja, azucar, licor de naranja la mantequilla y el huevo batido. Coger una de las láminas de hojaldre y cortar en nueve porciones, repartir la masa de almendras sobre ellos, dejando un cm por los bordes. Mojar con un pincel y agua los bordes y con otros 9 trozos de masa cortados de la otra lámina tapar los primeros con el relleno. Batir el otro huevo y pintar por encima los hojaldritos, pinchar la parte superior con un tenedor o un cuchillo para que salga el vapor y meter al horno hasta que se doren. Unos 15 minutos. Cuando salgan espolvorear de azucar glass. Tambien se pueden espolvorear de glass a media cocción (cuando han subido y empiezan a tomar color). Se espolvorean y se vuelven a meter al horno subiendo un poco la temperatura para que el azucar de deshaga y forme una costra de caramelo por encima.