

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Antonia Esteban



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 ml de leche
- 50 g de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 30 g de Maizena
- 200 g de masa de hojaldre
- 1 huevo batido
- 20 g de almendras fileteadas
- Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche con el azúcar hasta que llegue a hervir. Batir las yemas con la Maizena e incorporar la leche

sin dejar de remover. Volver a poner la mezcla al fuego y dejar cocer a fuego medio. Remover hasta que la crema espese. Retirar del fuego y dejar enfriar completamente. Precalentar el horno a 200°. Extender el hojaldre en una superficie plana y cortar rectángulos medianos. Disponer en un extremo de la masa una cucharada de crema y cerrar enrollando. Disponer los hojaldres en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Pintar con huevo batido, decorar con almendras fileteadas y hornear durante 10 minutos o hasta que el hojaldre este dorado y haya subido. Retirar del horno. Espolvorear con azúcar glas y servir.