Hojaldres de toffee

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 planchas de hojaldre
- 50 g de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 250 g de azúcar
- 250 ml de leche evaporada
- 1/2 limón
- Agua

Preparación:

Paso 1

Pon a calentar el azúcar en un cazo y humedécelo con un poco de agua. Añade unas gotas de limón y remuévelo con la ayuda de una lengua. Deja que se cocine hasta que coja color rubio. Para enfriarlo, usa una sartén con agua del grifo y coloca encima el cazo del caramelo. Calienta la leche evaporada en una cazuela y agrégala al caramelo. Remueve bien el conjunto para que se mezcle y añade un trozo de mantequilla. Vuelve a mezclarlo y pásalo a un bol para que se enfríe. Extiende la plancha de hojaldre en una bandeja de horno y cúbrela con el toffee. Coloca otra plancha de hojaldre encima y píntala con una yema de huevo. Es recomendable mezclar la yema con unas gotas de agua para que no se quede espesa. Córtalo en triángulos con la ayuda de un cuchillo y hornéalo a 210ºC durante 20 minutos.