Hojaldrados with Love

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

Creador: Florencia **Recetizador:** Goretti



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 muuuyy 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 180º). 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 piaccere ;) y... ¡enamorarás!