

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

ES UNA RECETA PARA COMER PARA MERENDAR, Y MUY FACIL DE HACER

Ingredientes para 4 personas :

- 11 paquete de masa de hojaldre La Cocinera
- 60 GRAMOS de AZÚCAR LA AZUCARERA
- 1 CUCHARADITA de CANELA BLANCA

Preparación:

Paso 1

DE PRIMERO PONEMOS AZÚCAR EN EL MÁRMOL Y PONEMOS LA MASA TODA ESTIRADAS Y UNTAMOS, DAMOS LA VUELTA Y SEGUIMOS PONIENDO AZÚCAR , Y HACEMOS UN DOBLEZ POR LA MITAD DE LA MASA Y EL OTRO LADO IGUAL Y SEGUIMOS PONIENDO AZÚCAR Y VOLVEMOS HACER EL DOBLEZ HASTA LA MITAD Y EL OTRO LADO IGUAL Y COMO FINAL PONEMOS AZÚCAR Y CANELA Y CORTAMOS TODO EN TROZOS DE UN DEDO DE GRUESOR LO PONDREMOS EN LA BANDEJA DEL HORNO BARNIZAMOS CON UN HUEVO Y LO PONEMOS EN EL HORNO DURANTE 15 MINUTOS SACAMOS Y DAMOS LA VUELTA Y 3 MINUTOS MAS Y SACAMOS Y SERVIMOS