

Creador: Florencia **Recetizador:** Cristina Fornal



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

hacerlo con muchas ganas y cariño ;)

Descripción:

¡Un manjar! ¡solo para sapos y ranas!

Ingredientes para 4 personas :

- 10 discos de masa de empanadas La Cocinera
- dulce de leche
- 1 clara de huevo
- 60 grs. de azúcar

Preparación:

Paso 1

Estirar los discos de masa de hojaldre con un palo de amasar para afinarlos y agrandar su tamaño un poco (si te animas puedes hacer masa casera ;) Colocarlos en una bandeja para horno, sobre papel de hornear. ¡No olvidéis pincharlos con un tenedor para que no se inflen al hornear!

Paso 2

Llevar al horno pre-calentado a 180°/200° durante 5' aprox. (dependerá del horno, ¡vigílalos para que no se quemen!). Retirar y dejar enfriar.

Paso 3

Untar con el dulce de leche para pegar los discos entre sí, montándolos uno encima de otro. Una vez consigas el alto deseado, solo te queda cubrir la tarta con merengue italiano.

Paso 4

Por último, puedes decorarla a tu gusto, y... ¡disfrutar entonces de este exquisito y sencillo manjar!

