

ESTRELLAS DE CABELLO DE ANGEL



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Jose Saez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico



Descripción:

Extendemos harina en el mármol y ponemos la masa extendida añadimos el cabello de ángel bien y enrollamos con cuidado hasta formar un rulo. y cortamos sobre 3 centímetros de anchura

Ingredientes para 6 personas :

- 1 paquete de pasta de hojaldre
 - 1 tarro de 1 mermelada de melocotón
 - 1 tarro de guindas
 - 1 huevo
-

Preparación:

Paso 1

Colocamos con papel de horno las estrellas y les ponemos la mermelada de melocotón por encima y las guindas, pasamos el huevo batido para dar color y ponemos al horno a 180 grados sobre 15 minutos, bien fáciles de hacer animaros