

# PALMERITAS DE FRESA Y MELOCOTÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** mia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

PODEÍS PONER LA MERMELADA QUE MÁS OS GUSTE

## Ingredientes para 10 personas :

- 2 LÁMINAS DE HOJALDRE
- MERMELADA DE FRESAS
- MERMELADA DE MELOCOTÓN
- AZÚCAR GLAS
- 2 HUEVOS

## Preparación:

### Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. EXTENDEMOS UNA LÁMINA DE HOJALDRE Y CON UNA BROCHA LA UNTAMOS LA MERMELADA, ESPOLVOREAMOS CON AZÚCAR GLAS Y HACEMOS LO MISMO CON LA OTRA.. ENROLLAMOS LA LÁMINA DE UN LATERAL HACIA EL INTERIOR HACIA EL CENTRO Y HACEMOS LO MISMO CON EL OTRO LADO. UNIMOS EL MEDIO CON HUEVO BATIDO Y CORTAMOS RODAJITAS. PONEMOS LAS PALMERITAS EN UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL Y LAS COCOCAMOS SIN PEGARLAS MUCHO UNAS A OTRAS PARA CUANDO EL HOJALDRE SUBA, LAS PINTAMOS CON HUEVO Y HORNEAMOS HASTA QUE EL HOJALDRE ESTÉ DORADO.