

PALMERITAS DE FRESA Y MELOCOTÓN



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

PODÉIS 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.