

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Pon la fruta que más te guste, aprovecha la de temporada, siempre más económica y más rica, también puede ser en almibar

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Masa de Hojaldre
- Crema pastelera
- Fruta

Preparación:

Paso 1

Ponemos la masa de hojaldre descongelada sobre la placa de horno, la pinchamos para que no suba y horneamos a 180° fuego arriba y abajo hasta que veamos que empieza a tomar color. Cuando la saquemos y este un poco fría le extendemos la crema pastelera que debe de estar fría y un poco espesa. Ahora ya puedes ir cortando frutas y decorando a tu gusto. Para darle brillo, calienta un poco de mermelada de melocotón con un chorrito de agua en el micro y la pintas (también lo puedes hacer con una hoja de gelatina que hayas disuelto previamente)