

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** EMIL



**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 chorrillo de agua en el micro y la pintas (también lo puedes hacer con una hoja de gelatina que hayas disuelto previamente)