Briouates de fruta fresca

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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** ana siles



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 pasta brick

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: 8 hojas de pasta brick 80 gr de fresas 1 manzana 1 pera 1 platano 1 kiwi 1 limon 50 gr de azucar 25 gr de mantequilla 50 gr de nueces 10 gr de canela en polvo 1 huevo aceite de oliva para freir azucar glass Preparación: 1.- Preparar las frutas: lavar, pelar y picar en daditos. Colocar cada variedad en boles por separado. Picar las nueces. 2.-Exprimir el limón y mezclar con el azucar. Repartir este preparado en cada uno de los boles de fruta y dejar macerar 5 minutos. 3.-En una sartén, fundir un poco de mantequilla y saltear por separado la fruta, escurriendola antes y empezando por la de menos jugo y terminando por la que mas. 4.-Una vez salteada, mezclarlas todas en un bol e incorporar las nueces. 5.-Cortar las hojas de brick en tiras. Separar la clara de la yema del huevo y reservar la yema para pintar y pegar los briouates. Batirla. 6.-Poner una cucharadita de la mezcla de frutas en un extremo de una banda de brick e ir plegando hacia un lado e ir haciendo triangulos, plegando siempre encima hasta completar la banda de pasta brick. Una vez terminado, pegar con el huevo batido. 7.-Freir los briouates en abundante aceite caliente hasta dorar y escurrir en papel absorvente. Espolvorear encima azucar glass y canela.