

**Creador:** hoycocinoyo.net **Recetizador:** Angelicajrrt



**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, escurriéndola 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 absorbente. Espolvorear encima azucar glass y canela.