

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Alicia Garcia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Se pueden servir con bolas de helado, con mermelada, con sirope de chocolate caliente...

## Descripción:

¡Más rápido y fácil imposible!

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 caja de láminas de hojaldre Dia
- Aceite de girasol
- Azúcar glas

## Preparación:

### Paso 1

Sacar las láminas de hojaldre de la caja y extenderlas en un plato para que se templen a temperatura ambiente.

### Paso 2

Cortar las láminas con un cuchillo o con moldes de formas variadas.

### Paso 3

Poner abundante aceite en una sartén y cuando esté caliente, bajar el fuego a temperatura media y freír los trocitos de hojaldre hasta que estén dorados.

### Paso 4

Colocarlos sobre papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite. Después de un rato, retirar el papel y espolvorear con azúcar glas.