Hojaldre Frito

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

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Daniel Olmedo M



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.