Hojaldre de frutas

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

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Gracia Garcia

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Lámina de hojaldre refrigerada
- 1 Naranja grande
- 2 Plátanos
- 3 kiwis
- 1 Limón
- 2 Yema de huevo
- 150 g. de Mantequilla
- 150 g. de Azúcar
- 3 hojas de Gelatina Neutra

Preparación:

Paso 1

Dividir la lámina de hojaldre en 6 trozos. Colocar los trozos en una bandeja de horno, pincharlos con un tenedor. Hornear unos 20 minutos a 180ºC.

Paso 2

Hacer la crema de limón: en un cazo ponemos las dos yemas de huevo, 150 g de mantequilla, 150 g. de azúcar y el zumo y ralladura de un limón. Llevamos a ebullición, removiendo para que no se pegue, y luego cocinamos a fuego mínimo unos 10-15 minutos, removiendo. Reservar.

Paso 3

Una vez horneado el hojaldre, le añadimos crema de limón por encima y colocamos las frutas como nos apetezca. Terminamos pintando con gelatina neutra las frutas.