CORBATAS DE HOJALDRE

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1-Lamina de Hojaldre fresco (Yo utilice la de hacendado de Mercadona)
- 1-Clara de Huevo
- 1-Cucharada sopera de zumo de limon
- 150-160 Grmos.- De Azucar glass
- 1-Paquete de Cubitos de Almendra (Los hay en Mercadona)

Preparación:

Paso 1

Primeramente, encendemos el horno a 200 º C, que se vaya precalentando. Seguidamente, comenzamos a preparar la glasa blanca, de la siguiente manera: En un bol echamos, la clara de huevo, la cucharada de zumo de limon,y los 150-160 gramos de azucar glass, y comenzamos a batir con unas varillas manuales, todos los ingredientes, hasta que esten bien integrados, para que os hagais una idea, tiene que quedar como si fuera cola blanca de carpintero, yo estuve batiendola, entre 2 y 4 minutos. Una vez que tengamos la glasa echa, abrimos la lamina de hojaldre fresco,que ya viene estirada, vamos formando las corbatas, yo saque una plantilla de unos 13 cm. de largo por 4 cm. de ancho. Dividimos la lamina de hojaldre por su mitad, y vamos colocando la plantilla sobre el hojaldre, haciendo tiras. Una vez echo esto, las vamos colocando sobre papel de horno en una bandeja,les echamos por encima la glasa blanca, con ayuda de un pincel o una cuchara, y las espolvoreamos de cubitos de almendra. Las metemos en el horno, precalentado, a 200 º , y las tenemos unos 15 minutos,mas o menos, depende de vuestro horno. Por favor, si teneis alguna duda me lo preguntais ,vale? Que os lo aclaro encantada.

Paso 2

Aqui una vez que salen del horno.