Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Corazones de hojaldre y nata

10min · 6 raciones · 652 kcal

Ingredientes

- **2** masas de hojaldre
- **1** huevo
- **500ml** de nata (35% mg)
- **50gr** de azúcar glass (y un poco más para decorar)
- Colorante alimenticio rosa
- **1** corta pasta con forma de corazón

POR RACIÓN

Proteínas	**7,5 g**
Grasas	**49 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Extendemos las masas de hojaldre y cortamos con el corta pasta en forma de corazón
2. Pinchamos la masa para que no suba demasiado al hornearla
3. Ponemos los corazones sobre papel de horno y los llevamos al horno a 180 grados durante 10-12 min (hasta que estén dorados)
4. Dejamos enfriar sobre una rejilla
5. Montamos la nata junto con el azúcar glass y un poquito de colorante
6. Metemos en una manga pastelera con una boquilla de 2cm y vamos poniendo bolitas en nuestros corazones
7. Ponemos una segunda capa y finalizamos con azúcar glass

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya