Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Mini New York roll de pistacho

30min · 4 raciones · 492 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre (mejor si es con mantequilla)
- Crema de pistacho
- Crocante de pistacho
- **1** huevo batido

POR RACIÓN

Proteínas	**8,4 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2,4 g**

Elaboración

1. Corta el hojaldre en 8 tiras iguales
2. Enrolla una tira sobre sí misma y continúa con otra hasta formar un rollito (sin apretar demasiado para que crezca bien)
3. Coloca cada rollo dentro de un aro metálico sobre papel de horno
4. Pincela con huevo batido
5. Cubre con papel de horno
6. Añade peso (garbanzos o similar) para que no suban en exceso
7. Hornea a 180°C durante 30–35 min (mejor vigilar: 40 puede secarlos)
8. Retira el peso y el papel los últimos 5 minutos para que doren bien
9. Deja enfriar completamente sobre rejilla
10. Rellena con crema de pistacho (mejor con jeringa o manga pastelera)
11. Corona con más crema y crocante por encima

RECOMENDACIONES

Si el hojaldre está muy blando, mételo 10 min en frío antes de trabajar
Un pellizco de sal en la crema de pistacho potencia el sabor
Espolvorea azúcar glas al final para un acabado más “bakery”

Hecho con CookNest

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