la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Triángulos de hojaldre con nata y fresas

15min · 4 raciones · 603 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- **200 ml** nata para montar
- **30 gr** de azúcar
- **150 gr** de fresas
- Azúcar glass para cubrir (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**53 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

1. Cortamos el hojaldre en cuadrados, lo pincelamos con agua o huevo batido, esto evitará que se abra en el horneado, y los doblamos para que quede forma triangular.
2. Con el horno precalentado a 210° horneamos con calor arriba y abajo hasta verlos doraditos, en nuestro caso 15 minutos.
3. Dejamos enfriar sobre una rejilla y vamos montando la nata.
4. Ponemos en un bol la nata, que esté bien fría para que monte mejor, y batimos añadiendo el azúcar hasta que esté bien firme.
5. Cortamos el hojaldre por la mitad sin llegar al final y rellenamos con nata y fresas.
6. Podemos cubrir con azúcar glas por encima y listos para disfrutar.

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados y varían en función de cada horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos