la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pastelitos de queso y frutos rojos

20min · 4 raciones · 507 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- **200 gr** queso cottage
- **100 gr** moras y frambuesas

OPCIONAL

- Miel
- Nueces picadas

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	34 g
Hidratos	39 g
Fibra	3,3 g

Elaboración

1. Cortar la lámina de hojaldre en rectángulos
2. Poner el queso encima sin llegar a los bordes
3. Colocar frambuesas y moras al gusto
4. Precalentar el horno a 210° con calor arriba y abajo y hornear hasta verlos dorados (15 o 20 minutos)
5. Servir listos para disfrutar
6. Opcional: poner miel y nueces picadas encima

RECOMENDACIONES

La miel y las nueces picadas le dan un toque buenísimo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos