la cocina de los golosos



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Bocados de hojaldre con queso y membrillo

6 raciones 339 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- Queso cremoso Arzúa Ulloa (el de tu preferencia)
- Membrillo
- Huevo batido para pintar (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	8,4 g
Grasas	24 g
Hidratos	23 g
Fibra	1,2 g

Elaboración

1. Estirar la masa de hojaldre y cortar estrellas con ayuda de un cortapastas
2. Pintar con huevo batido
3. Hornear hasta que estén dorados
4. Rellenar con queso y membrillo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos