Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Hojaldre de dulce de leche y natillas

15min · 4 raciones · 358 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre
- 1 natilla de vainilla
- Dulce de leche
- Azúcar glas y azúcar normal

POR RACIÓN

Proteínas	5,4 g
Grasas	16 g
Hidratos	47 g
Fibra	1 g

Elaboración

1. Ponemos la masa de hojaldre en un papel para hornear y la cortamos en 4 trozos.
2. Tapamos con otro papel y ponemos una bandeja encima para que se aplaste.
3. Horneamos 10 minutos con calor arriba y abajo, con el horno precalentado previamente a 180 grados.
4. Pasados los 10 minutos destapamos el papel y quitamos la bandeja de arriba, y horneamos 5 minutos más sin bandeja.
5. Sacamos el hojaldre, lo aplastamos con un tenedor y rellenamos con el dulce de leche y natilla al gusto. Tapamos con otro hojaldre.
6. Terminamos con un poco de azúcar glas y normal por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta