PEQUEÑOS HOJALDRES CON AMOR

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta receta la vi en un libro de repostería, se puede hacer en vez con obleas de empanadillas con masa de hojaldre.

Ingredientes para 4 personas :

- -8 Obleas de empanadilla
- -1 Huevo
- -190gr de crema catalana
- -2 Cucharadas de azúcar glas
- -Moras
- -Uvas

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Crema Pastelera: Echar en un bol 1 huevo, 175ml de leche, 4 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de azúcar avainillado y 2 1/2 cucharadas de harina. Ir echando todo poco a poco y ir batiéndolo, cuando este bien mezclado echarlo en un cazo y calentarlo hasta que vaya espesando sin dejar de remover. Cuando este bien espeso retirar del fuego y dejar enfriar. Poner 4 obleas encima de la bandeja del horno, donde habremos puesto un papel de horno, en las otras 4 obleas hacer un agujero en el medio, apartar el circulo del centro y con el resto ponerlo encima de las otras obleas, hacer eso en las 4. Untarlas con huevo batido y meterlas en el horno unos 20 min a 180º. Cuando estén echas ponerlas en una bandeja, echar la crema pastelera en una manga y rellenar el circulo del centro. Yo decore 2 con moras y otras 2 con uvas, espolvorear azúcar glas por encima. Con los círculos del centro que sobraron también los pinte de huevo y los hornee, les eche crema pastelera y espolvoree virutas de colores.