HOJALDRES DE DULCE DE LECHE

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: Muy económico

Descripción:

HACE TIEMPO QUE MI MARIDO ME ESTA DICIENDO QUE LOS HAGA Y YA ME ANIME, LA VERDAD ES QUE ES MAS FÁCIL DE LO QUE PENSABA Y ESTÁN BUENIISIMOS.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 masa de hojaldre congelada cuadrada (en el mercadona)
- Dulce de leche
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se deja descongelar la masa y se estira. Cuando este descongelada se cortan en cuadrados o rectángulos eso al gusto. Se mete al horno precalentado a 190º, hasta que estén un poco dorados y se sacan. Se deja enfriar y se abren con un cuchillo, se van rellenando con el dulce de leche yo use una cuchara de las de café. Para terminar se espolvorea con azúcar glass.