

Tortas de Hojaldre



Necesitamos....

- 2 Láminas de Hojaldre.
- Azúcar Moreno.
- Canela Molida.
- Azúcar Glas.
- Azúcar Glas Rosa.

Paso 1

Primero extender una de las Láminas de Hojaldre. Espolvorear una buena cantidad de Azúcar Moreno y encima un poco de Canela Molida. Poner la otra capa de Hojaldre encima y con ayuda de un rodillo unir las dos.

Paso 2

Cortar con un corta pastas con cuidado el Hojaldre. Nosotros lo hicimos con uno en forma de Mariposa pero puede ser el que más os guste. Colocar sobre una bandeja de horno con papel de hornear. Precalentar el horno a 180 grados, calor arriba y abajo. Colocar dentro y hornear unos 15 minutos hasta que suban y se doren. Dejar dentro del horno para que no se bajen.

Paso 3

Espolvorear con los dos tipos de Azúcar Glas aun templados y listos. Quedan crujiente, dulces y espectacularmente ricos. Para una Merienda o con un rico café quedan deliciosos.