



Con BUITONI,
¡triumfarás cada día!

Más ideas y recetas en
www.nestlecocina.es



Tus recetas de Navidad

ELABORADAS CON MASAS BUITONI



TUS RECETAS DE NAVIDAD

- BUITONI -



Descubre estas y más recetas en
www.nestlecocina.es

*Esta Navidad...
¡Triunfarás cada día!*

*Desde 1827, Buitoni se dedica a elaborar productos
de gran calidad. Gracias a nuestra experiencia y
buen hacer, nos hemos convertido en el aliado
preferido de hogares amantes
de la buena cocina.*

*Estas Navidades queremos que brilles,
así que abrévete y descubre todo lo que puedes
hacer con nuestras masas.*

¡Te sorprenderás!

Índice de Recetas



APERITIVOS

07. Caracolas de hojaldre de foie e higos
09. Tartaleta de marisco
11. Canapés de huevos revueltos y trufa
13. Canapés de portobello
15. Canapés de ceviche
17. Estrellitas de hojaldre variadas
19. Canapés con queso brie y frutos rojos

PLATOS PRINCIPALES

21. Solomillo wellington. [Paso a paso](#)
25. Calamares rellenos en hojaldre
27. Wellington con rape y jamón ibérico. [Paso a paso](#)
31. Hojaldre con queso de cabra, membrillo, jamón y pistachos
33. Trenza de hojaldre rellena de carne para Navidad. [Paso a paso](#)
37. Empanada de atún y gambas

POSTRES

39. Mini tartas de piña con hojaldre. [Paso a paso](#)
43. Coronas de hojaldre y chocolate. [Paso a paso](#)
47. Mini mil hojas de tarta de queso
49. Flores de hojaldre con chocolate blanco y frambuesa. [Paso a paso](#)
53. Hojaldre relleno de crema frangipana. [Paso a paso](#)



Descubre nuestra gama de Masas Refrigeradas



MASAS PARA REPOSTERÍA

Hojaldre Rectangular y Redondo
Una exquisita masa con 196 capas de hojaldrado. Ideal para recetas dulces y saladas.



Empanada
La auténtica masa de empanada con aceite de oliva y sabor a pan, muy manejable y resistente.



Brisa / Quebrada
Masa de textura fina y firme. Tu mejor aliada para quiches y fondos de tarta.



BUENO PARA TI

Hojaldre Integral
Masa de hojaldre con harina de trigo integral. Ideal para recetas dulces y saladas.



Masas sin Gluten
Masas de hojaldre y pizza sin gluten para que todas puedan disfrutar.



MASAS PARA PIZZA

Masa para Pizza Finissima
Nuestra masa de pizza más fina y crujiente, de forma rectangular y en dos tamaños.



Masa para Pizza Tradizionale
La auténtica masa de pizza fina y esponjosa, de forma redonda y rectangular.



MiniPizza
Masa de pizza muy fina y crujiente con la que podrás preparar hasta 8 minipizzas diferentes.



OBLEAS

Obleas
Gracias a su receta única y original, ni se rompen ni se pegan. Da juego a tu imaginación con empanadillas, tartaletas, saquitos, tacos, etc.





Caracolas de hojaldre de foie e higos



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI

175 g de foie

125 g de higo

1 huevo batido

Aceite para pincelar los moldes

Sal

Pimienta negra molida



Fácil



17



Preparación: 30 min



Cocción: 15 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que envuelve la masa. Con ayuda de un corta-pizza cortar tiras de hojaldre 1,5 cm de largo.
3. Pincelar ligeramente con aceite los moldes en forma de cono. Enrollar cada tira de abajo arriba, sobreponiéndolas y estirando un poco el hojaldre. Pintar con huevo batido.
4. Hornear durante unos 12-15 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.
5. Cortar los higos en daditos. Chafar con un tenedor el foie y mezclar con los trocitos de higos.
6. Rellenar las caracolas con una manga pastelera o con una cuchara pequeña.



Tartaleta de marisco



1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g

200 g de colas de gamba cocidas y peladas

100 g de mejillones cocidos

100 g de surimi

60 g de cebolleta

60 g de pimiento rojo

60 g de pimiento verde

Perejil picado

3 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de vinagre de jerez

1 cucharadita de mostaza de Dijon

Sal

Pimienta negra molida



Fácil



8-16



Preparación: 25 min



Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y pinchar el fondo con un tenedor.
3. Hornear durante unos 8-10 minutos y dejar enfriar.
4. Cortar el surimi, las gambas y los mejillones de 1 cm aproximadamente. Añadir la cebolleta, el pimiento rojo y el pimiento verde cortado pequeño.
5. Preparar la vinagreta.
6. En un bol añadir el aceite, el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta negra y batir. Verter la vinagreta en el bol del marisco y mezclar bien todos los ingredientes. Repartir en las tartaletas. Espolvorear con el perejil picado y servir.





Canapés de huevos revueltos y trufa



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
Trufa negra
8 huevos
80 g de foie micuit (opcional)
1 Pizca de sal



Fácil



15



Preparación: 15 min



Cocción: 25 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Cortar en 15 rectángulos la masa de hojaldre.
3. Colocar en una bandeja de horno con papel de hornear y encima colocar el papel que envuelve la masa y otra bandeja. De esta forma el hojaldre no subirá y quedará crujiente.
4. Hornear durante 15-17 minutos. Después dejar enfriar.
5. Para los huevos revueltos: en una sartén sin calentar añadir los huevos y el foie* (opcional) en trocitos pequeños, y con una varilla remover durante unos 10 minutos, a fuego medio-bajo hasta que los huevos se cuajen y tengan una textura cremosa y untuosa.
* Si no se utiliza foie, añadir 1 cucharada de aceite a la sartén para evitar que se pegue o si es una sartén que no es antiadherente.
6. Repartir el huevo revuelto en las bases de cada rectángulo de hojaldre y añadir unas láminas de trufa. Servir inmediatamente.



Canapés de Portobello



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
400 g de champiñones Portobello
(10-12 unidades de tamaño similar)
80 g de queso ricotta
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
25 g de avellanas tostadas peladas y picadas
2 dientes de ajo
Perejil fresco
Sal
Pimienta negra molida



Fácil



12



Preparación: 25 min



Cocción: 25 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Retirar el tallo de los champiñones.
3. Pelar los ajos y picar el perejil al gusto. Machacar los ajos y el perejil en un mortero con una pizca de sal. Añadir el aceite y mezclar.
4. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve la masa. Cortar 10-12 círculos más grandes que los portobellos con un cuchillo.
5. Retirar la masa sobrante.
6. Marcar con un cuchillo a 1 cm del borde. Pinchar con un tenedor la base de la masa, menos los bordes.
7. Untar el centro con el queso ricotta y salpimentar. Colocar encima de cada círculo un portobello. Pintar con la mezcla de perejil, ajo y aceite.
8. Hornear durante 25 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.
9. Servir con las avellanas picadas por encima.





Canapés de ceviche



1 masa de hojaldre rectangular BUITONI
400 g de corvina, limpia y sin piel (u otro pescado blanco, congelado previamente un mínimo de 48h a -20 °C)
50 g de cebolla morada
40 ml de zumo de lima
20 g (1-2 unidades) de ajíes amarillos por la mitad (sin las semillas)
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
Cilantro fresco
Sal
Pimienta negra molida

 Fácil
 12
 Preparación: 25 min
 Cocción: 15 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Cortar en 12 rectángulos la masa de hojaldre.
3. Colocar los rectángulos en una bandeja de horno con papel de hornear. Cubrir con otro papel de horno y poner encima otra bandeja. De esta forma el hojaldre no subirá y quedará crujiente.
4. Hornear durante 15 minutos. Después dejar enfriar.
5. Para preparar el ceviche: Cortar el pescado en dados. Cubrir los dados de pescado con agua bien fría y 1 cucharada de sal. Reservar en la nevera.
6. Mientras, cortar la cebolla en juliana muy fina. Picar cilantro al gusto y reservar.
7. Escurrir y enjuagar bien el pescado para eliminar la sal.
8. Poner en un bol el pescado con la cebolla, unas ramas de cilantro y los ajíes. Regar con el zumo de lima y salpimentar al gusto. Mezclar y cubrir con film transparente y refrigerar durante 10-15 minutos hasta que el pescado empiece a blanquearse.
9. Retirar el cilantro y los ajíes de la mezcla del ceviche. Probar y rectificar de sal.
10. Añadir el aceite y el cilantro picado al gusto y mezclar.
11. Repartir el ceviche sobre cada canapé de hojaldre. Servir inmediatamente.



Estrellitas de hojaldre variadas



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
1 huevo
10 dátiles con bacon
250 g de salchichas frankfurt
Aceite para freír

 Muy fácil
 10
 Preparación: 20 min
 Cocción: 20 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Desenvolver la lámina de hojaldre y con un molde para galletas cortar unas 20 estrellas. Pintar con el huevo batido.
3. Hornear unos 10-12 minutos hasta que estén doradas y dejar enfriar.
4. Cortar las salchichas en 10 trozos y cocinar. Freír los dátiles con bacon y pasar a un papel de cocina para escurrir el exceso de aceite.
5. Pinchar las estrellitas con unas brochetas pequeñas y clavar 10 en las salchichas y 10 en los dátiles de bacon. Servir inmediatamente.

Sugerencia: Utilizar distintas formas de cortapastas así como distintos ingredientes para que tus aperitivos sean variados y al gusto de todos.





Canapés con queso brie y frutos rojos



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
120 g de queso brie
120 g de mermelada de frutos rojos
1 huevo batido para pincelar
Pimienta de colores

 Muy fácil

 12

 Preparación: 15 min

 Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve.
3. Pinchar la masa y cortar en 12 cuadrados. A su vez cortar cada cuadrado en dos triángulos para formar un total de 24 triángulos.
4. Colocarlos sobre una bandeja de horno con el mismo papel que envuelve la masa. Pincelar con el huevo batido.
5. Cortar el queso brie en trozos y repartirlo por cada hojaldre. Hornear durante 8-10 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado y el queso fundido.
6. Repartir la mermelada sobre el queso.
7. Espolvorear con el mix de pimientas y servir.



Solomillo Wellington



1 masa de Hojaldré rectangular BUITONI

1 kg de solomillo de buey

50 g de foie

100 g de champiñones

200 g de cebolla

100 g de zanahoria

25 g (1 cucharada) de mantequilla

1 copa de jerez seco

1 huevo

4 cucharadas de

aceite de oliva

Sal

Pimienta

Perejil



Media



6-8



Preparación: 20 min



Cocción: 20 min



2

1. Precalentar el horno a 220 °C.

2. Sazonar el solomillo con sal y pimienta, untarlo con aceite y asarlo a horno fuerte durante 15 minutos. Dejarlo enfriar.

MÁS PASOS EN LA SIGUIENTE PÁGINA →

3. Rehogar en la mantequilla, la cebolla, las zanahorias ralladas y los champiñones picados; añadir un poco de perejil picado. Verter el jerez seco y cocerlo a fuego fuerte unos minutos para que se evapore ligeramente. Fuera del fuego, mezclarlo con el foie gras y sazonarlo con sal y pimienta. Dejarlo enfriar.

4. Desenrollar el hojaldre y cortarlo en forma de cuadrado, del tamaño del trozo de carne; reservar las puntas para adornar.

5. Colocar encima la preparación anterior y en el centro colocar el solomillo frío; envolverlo uniendo bien los bordes. Adornarlo con unas tiras hechas con el hojaldre reservado y pintar toda la superficie con huevo batido. Pincharlo varias veces con ayuda de un tenedor y en el centro practicar un orificio para permitir que salga el vapor.



6. Cocerlo a 220 °C durante 20 minutos, con el horno previamente calentado hasta que esté bien dorado.
7. Cortarlo cuando esté un poco tibio o frío y servir.





Calamares rellenos en hojaldre



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
100 ml de Leche evaporada para cocinar IDEAL
400 g de calamares enteros, frescos y limpios
120 g de colas de gambas peladas
50 g de champiñones
2 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 huevo batido para pincelar

Pimienta de cayena
(molida o seca)
Sal
Pimienta negra molida



Media



4



Preparación: 25 min



Cocción: 35 min

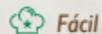
1. Picar los dientes de ajo y cortar los champiñones en daditos.
2. Cortar los tentáculos, las aletas de los calamares y las gambas en trocitos pequeños.
3. Rehogar el ajo, la cayena y los champiñones en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva, durante 3-4 minutos.
4. Añadir las gambas y los tentáculos y salpimentar. Cocinar 3-4 minutos más.
5. Incorporar la Ideal y remover. Dejar espesar durante 2 minutos y retirar del fuego.
6. Rellenar los calamares con la mezcla de gambas. Cerrar con un palillo para evitar que salga el relleno.
7. Cocinar los calamares con una cucharada de aceite a la plancha hasta que estén tiernos, unos 3-5 minutos. Dejar enfriar por completo y retirar los palillos.
8. Precalear el horno a 200 °C.
9. Desenrollar la masa de hojaldre y cortar en 4 rectángulos la masa de hojaldre.
10. Colocar el calamar en diagonal sobre el hojaldre. Llevar hacia el centro las esquinas del hojaldre para envolver el calamar por completo, dejando la parte por donde se ve el relleno sin cubrir.
11. Pincelar con huevo y hornear 20-22 minutos y servir caliente o templado.



Wellington con rape y jamón ibérico



1 masa de Hojaldré rectangular BUITONI
650 g de rape limpio cortado en dos lomos
60 g de pesto rojo
100 g de jamón ibérico en lonchas
1 huevo batido
Sal
Pimienta negra molida



Fácil



6



Preparación: 15 min



Cocción: 45 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Salpimentar el rape.
3. Estirar la masa sobre el mismo papel que la envuelve.

MÁS PASOS EN LA
SIGUIENTE PÁGINA →





4. Colocar el jamón ibérico en el centro sin llegar a los bordes.
5. Repartir el pesto a encima del jamón.
6. Colocar en el centro los lomos invertidos a lo largo.
7. Envolverlo cerrando los extremos.



8. Decorar al gusto con los recortes de masa y pincelar con el huevo batido.
9. Hornear unos 40-45 minutos hasta que el hojaldre esté dorado.
10. Dejar reposar unos minutos fuera del horno y servir.





Hojaldre con queso de cabra, membrillo, jamón y pistachos



1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
1 queso de cabra en rulo pequeño (200g)
100 g de dulce de membrillo
100 g de jamón curado en lonchas finas
30 g de pistachos sin sal
1 huevo batido para pincelar



Fácil



4



Preparación: 10 min



Cocción: 25 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Picar los pistachos finamente y el dulce de membrillo en lonchas finas.
3. Desenrollar la masa de hojaldre.
4. En un extremo del hojaldre, colocar las lonchas de jamón del mismo largo que el rulo de queso.
5. Repartir los pistachos encima del jamón. Colocar el dulce de membrillo y el rulo de queso de cabra.
6. Enrollar el hojaldre, ayudándonos del mismo papel, formando un churro. Cortar el extremo sobrante.
7. Cerrar los extremos, doblándolos para que queden debajo.
8. Hacer un agujero en el centro del hojaldre, decorar con unas tiras de masa y pincelar con huevo batido..
9. Hornear durante unos 20-25 minutos. Dejar reposar unos minutos y servir.



Trenza de hojaldre rellena de carne para Navidad



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI

250 g de carne picada ternera

100 g de cebolla

20 g de piñones

40 g de orejones

30 g de avellanas tostadas peladas

25 ml de coñac

75 g de compota de manzana

1 huevo batido para pincelar

2 cucharadas de aceite de oliva

½ cucharadita de café de romero

Sal

Pimienta negra molida



Fácil



4-6



Preparación: 30 min



Cocción: 50 min

1. Pelar y picar la cebolla. Calentar el aceite y pochar la cebolla durante unos 10 minutos removiendo de vez en cuando.
2. Mientras, picar las avellanas y los orejones en trozos pequeños.
3. Añadir la carne picada, el romero y salpimentar. Dejar cocinar unos 8 minutos, removiendo de vez en cuando.
4. Añadir los frutos secos y mezclar.
5. Incorporar el coñac y cocinar unos 2 minutos hasta reducir.
6. Añadir la compota de manzana, mezclar y dejar enfriar.



MÁS PASOS EN LA
SIGUIENTE PÁGINA →



8

7. Precalentar el horno a 200 °C.
8. Extender la lámina de hojaldre sobre el papel que la envuelve y situar el relleno en el centro a lo largo.
9. Realizar cortes a lo largo de los 2 extremos de la masa, doblar el borde de los extremos hacia dentro e ir trenzando la misma sobre el relleno.



9



10

10. Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 25 minutos, hasta que esté dorada. Dejar reposar unos minutos y servir.





Empanada de atún y gambas



1 Masa para empanada BUITONI

50 g de mayonesa ligera

130 g de colas de gamba cocidas y peladas

130 g de atún al natural en conserva escurrido

50 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS

40 g de pimiento de piquillo

1 huevo duro para el relleno y 1 batido para pincelar

Pimienta negra molida



Fácil



4-6



Preparación: 10 min



Cocción: 30 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Cortar el pimiento y mezclar con el atún desmenuzado, el tomate frito, la mayonesa, el huevo duro picado y pimienta al gusto.
3. Extender la masa de empanada, repartir sobre la mitad de la superficie la preparación anterior y repartir las gambas por encima. Doblarla y cerrar los bordes, presionando con los dedos y formando una pestaña.
4. Hacer un agujero en el centro y pintar con huevo batido.
5. Hornear durante aproximadamente 30 minutos (hasta que esté dorada). Dejar reposar unos minutos y servir.



Mini tartas de piña con hojaldre



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
200 g de piña en su jugo escurrida (6 rodajas)
20 g de cerezas confitadas (6 unidades)
1 huevo batido para pincelar
30 g de azúcar



Fácil



6



Preparación: 20 min



Cocción: 15 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Secar bien las rodajas de piña con papel de cocina.
3. Desenrollar la masa de hojaldre y cortar en 6 cuadrados iguales.



MÁS PASOS EN LA
SIGUIENTE PÁGINA →

4. Cortar con un cuchillo a 1 cm de los bordes, dejando la parte del medio sin cortar.
5. Colocar las rodajas de piña en el centro de cada cuadrado y espolvorearlas con azúcar.
6. Llevar las 4 esquinas de cada cuadrado al centro y presionar ligeramente.



7. Colocar las cerezas en el centro.
8. Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 15 minutos. Dejar reposar unos minutos y servir.





Coronas de hojaldre y chocolate



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
75 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
20 g de mantequilla
25 g de avellanas tostadas peladas
1 huevo
Azúcar glas para espolvorear (opcional)

 Fácil

 4

 Preparación: 20 min

 Cocción: 22 min

1. Relleno: Fundir la mantequilla y el chocolate negro Nestlé Postres troceado en el microondas, según las instrucciones del envase.
2. Picar las avellanas y mezclar con la crema de chocolate. Dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando.
3. Precalentar el horno a 200 °C.
4. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y cortar en 4 rectángulos iguales (dividir la masa por la mitad y de nuevo en dos mitades).
5. Repartir el relleno en los extremos superiores de cada rectángulo, con ayuda de una cuchara o manga.



MÁS PASOS EN LA
SIGUIENTE PÁGINA





6. Enrollar hasta la mitad formando un cilindro.
7. A la masa que aún no está enrollada, hacer cortes de 1,5 cm de ancho hasta llegar al cilindro.
8. Acabar de enrollar y formar un círculo presionando los extremos con los dedos para unirlos.



9. Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 20 minutos, hasta que estén dorados.
10. Espolvorear azúcar glas en el momento de servir (opcional).





Mini milhojas de tarta de queso



1 masa de Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
75 g de azúcar glas para el relleno y un poco más
para espolvorear
175 g de mascarpone
40 g de mermelada de fresa
200 ml de nata para montar



Fácil



6



Preparación: 25 min



Cocción: 18 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve y con un cuchillo afilado o un corta-pizza, cortar la masa en 18 rectángulos.
3. Colocar los rectángulos en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado. Encima colocar la misma hoja de papel que envuelve el hojaldre y colocar encima otra bandeja de hornear.
4. Hornear durante 15-18 minutos. Levantar la bandeja y el papel y si vemos que aún no está dorado dejar unos minutos más. Retirar y dejar enfriar en una rejilla. Si lo hacemos con antelación conservar en una caja metálica.
5. Montar la nata con 25 g de azúcar glas y refrigerar.
6. Dejar temperar un poco el mascarpone y batir con los 50 g de azúcar restantes. Incorporar un par de cucharadas de la nata montada y mezclar para aligerar un poco la mezcla. Añadir el resto de la nata montada con movimientos suaves y envolventes. Introducir el relleno en una manga pastelera con una boquilla rizada. Refrigerar 1 hora.
7. Sobre un rectángulo de hojaldre repartir el relleno de queso y un poco de mermelada. Colocar otro rectángulo de hojaldre encima y repetir la operación. Acabar colocando un tercer rectángulo de hojaldre. Espolvorear con azúcar glas y servir.
8. Si no se sirve al momento, refrigerar y espolvorear el azúcar glas justo en el momento de servir.



Flores de hojaldre con chocolate blanco y frambuesa



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
30 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
30 g (6 unidades) de frambuesa
1 huevo batido para pincelar
Azúcar glas



Fácil



6



Preparación: 20 min



Cocción: 18 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Cortar el hojaldre en 6 cuadrados iguales.
3. Hacer un corte a la mitad de cada lado del cuadrado de hojaldre, sin llegar al centro, formando una cruz.



MÁS PASOS EN LA
SIGUIENTE PÁGINA →



4. Repartir una onza de chocolate blanco en el centro de cada cuadrado.
5. Doblar cada esquina hacia el centro. Presionar la parte final de cada doblez pellizcando la masa para formar los 4 pétalos.



6. Pincelar con huevo batidos las flores y colocar una frambuesa en el centro.
7. Hornear durante 18 minutos. Dejar enfriar.
8. Espolvorear con azúcar glas antes de servir.





Hojaldre relleno de crema franchipana



1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
75 g de harina de almendras
60 g de mantequilla a temperatura ambiente
60 g de azúcar
2 huevos (1 para la crema franchipana + 1 para pincelar el hojaldre)
Azúcar glas



Media



6



Preparación: 30 min



Cocción: 40 min

1. Batir la mantequilla pomada con el azúcar hasta que quede una mezcla cremosa y suave. Añadir la harina de almendra y mezclar.
2. Incorporar el huevo y volver a mezclar bien hasta que queden los ingredientes integrados.
3. Poner esta preparación en un cazo al fuego y mezclar hasta que espese. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego. Dejar enfriar, removiendo de vez en cuando.
4. Mientras, precalentar el horno a 200 °C.
5. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y disponer en vertical.
6. Cortar la masa en dos mitades (tiras largas).
7. Extender una tercera parte del relleno en el centro de una de las tiras. Colocar la otra tira encima, formando una cruz.



MÁS PASOS EN LA
SIGUIENTE PÁGINA →



8



10



11

8. Repartir otra tercera parte del relleno en el centro.
9. Cerrar una solapa horizontal hacia el centro, cubriendo la crema franchipana.
10. Extender el último tercio de la crema. Cerrar una solapa vertical.
11. Hacer 12 tiras en cada una de las solapas restantes.
12. Pincelar con huevo batido el cuadrado de hojaldre.



13



15

13. Hacer una trenza con las tiras de masa intercalando una tira vertical con una horizontal.
14. Meter las tiras por debajo de una horizontal.
15. Pincelar el hojaldre con huevo batido y hornear durante 20-25 minutos. Tapar con papel de aluminio y hornear otros 5-10 minutos más.
16. Espolvorear con azúcar glas en el momento de servir.



16