

ESTA NAVIDAD
CON
DAL 1827
Buitoni[®]
TRIUNFARÁS



Recetario especial
Fiestas

¿Qué receta
harás tú?



MÁS RECETAS EN WWW.NESTLECOCINA.ES

Buitoni

RECETAS

APERITIVOS

- Mini pizzas de árboles de Navidad 📖
- Arbolitos de hojaldre y queso azul 📖
- Corona de croissants para Navidad 📖
- Aperitivo de empanada de atún 📖
- Quiche de verduras en espiral 📖
- Estrellitas de hojaldre variadas 📖
- Paquetitos de hojaldre rellenos de pollo asado y provolone 📖

PLATOS PRINCIPALES

- Wellington con rape y jamón Ibérico 📖
- Hojaldre relleno de verduras 📖
- Corona de hojaldre y carne para Navidad 📖
- Solomillo Wellington paso a paso 📖
- Hojaldre con mousse de Vitello Tonnato 📖

POSTRES

- Reno navideño de hojaldre con chocolate con leche y coco 📖
- Copos de nieve de hojaldre 📖
- Flores de hojaldre con chocolate y frambuesa 📖
- Mini milhojas de nata y canela 📖
- Roscón de hojaldre relleno de trufa 📖
- Galletas de Navidad con glasa de leche condensada 📖
- Surtido de galletas 📖



 FÁCIL

 6 PERSONAS

 20 min. DE PREPARACIÓN

 14 min. DE COCCIÓN

Mini pizzas de árboles de Navidad

ELABORACIÓN

- 1 Calienta el horno a 220 °C.
- 2 Desenrolla la masa de pizza y, con ayuda de un cortapastas, corta los árboles (u otras figuras), pínchalas con ayuda de un tenedor y píntalas con huevo batido. Cocínalas en el horno durante 10 min (hasta que estén ligeramente doradas).
- 3 Corta el pimiento verde en juliana fina.
- 4 Pinta, con ayuda de un pincel, cada figura con un poco de salsa de tomate sin llegar a los bordes, reparte unos trocitos de pimiento verde, una cola de gamba y el queso rallado por encima. Calientalo unos minutos en el horno para que el queso se funda antes de servirlos.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Pizza Finissima Maxi BUITONI**
- 60 g (3 cucharadas) de Tomate frito Estilo Casero SOLÍS
- 180 g de pimiento verde
- 8 colas de gamba (120 g)
- 80 g de mozzarella rallada
- 1 huevo pequeño
- Pimienta
- Sal





Fácil

16
PERSONAS25 min.
DE PREPARACIÓN10 min.
DE COCCIÓN

Arbolitos de hojaldre y queso azul

ELABORACIÓN

- 1 Tritura los dos quesos con pimienta al gusto y pon en una manga pastelera con una boquilla rizada. Deja enfriar en la nevera unas 2 horas.
- 2 Precalienta el horno a 200 °C.
- 3 Desenrolla la masa sobre el mismo papel que envuelve la masa y corta 16 círculos de 6 cm y 16 estrellitas con un cortador pequeño. Pincha con un tenedor, pincela con huevo batido y reparte las avellanas picadas.
- 4 Hornea unos 10-12 min y deja enfriar.
- 5 Reparte la crema haciendo la forma de árbol en cada círculo de hojaldre. Coloca las estrellitas arriba y sirve.

INGREDIENTES

- 1 Masa de **Hojaldre redonda BUITONI**
- 1 huevo (para pincelar)
- 200 g de queso azul
- 300 g de queso cremoso
- 35 g de avellanas
- Pimienta



 Fácil 8 PERSONAS 20 min.
DE PREPARACIÓN 20 min.
DE COCCIÓN

Corona de croissants para Navidad

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Desenrolla la masa y corta la masa en 16 triángulos. Reparte una cucharadita de queso en el extremo de cada uno.
- 3 Enróllalos desde la base hacia la punta y gira las puntas hacia adentro.
- 4 Pincela con huevo y espolvorea sésamo.
- 5 Hornea unos 20 min hasta que estén dorados.
- 6 Sirve la corona de croissants con tus aperitivos favoritos: salmón ahumado, aceitunas, queso, frutos secos, etc., y decora con hojitas frescas de eneldo, romero, etc.

INGREDIENTES

- 1 Masa de **Hojaldre redonda BUITONI**
- 80g de crema de queso a las finas hierbas
- 1 huevo (para pincelar)
- Sésamo para espolvorear (opcional)

Sugerencia



Rellena los croissants con otro tipo de queso, jamón, etc.



 **Fácil**

 **10 PERSONAS**

 **10 min. DE PREPARACIÓN**

 **20 min. DE COCCIÓN**

Aperitivo de empanada de atún

ELABORACIÓN

- 1** Corta el pimiento en trocitos y mezcla con el atún desmenuzado, el tomate frito, las aceitunas y los huevos duros picados. Salpimenta y espolvorea con un poco de orégano.
- 2** Extiende una masa de empanada en una bandeja de horno, sobre el papel que la envuelve.
- 3** Reparte la mezcla de atún por la superficie sin que llegue a los bordes. Cúbrela con la otra masa y cierra bien los bordes, presionando con los dedos y formando una pestaña. Practica un agujero pequeño en el centro para permitir la salida de vapor y píntala con un huevo batido.
- 4** Cuece la empanada en el horno, previamente calentado a 200°C, durante aproximadamente 20 min (hasta que esté dorada).
- 5** Déjala enfriar y córtala en tacos de unos 3 o 4 cm.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Empanada BUITONI**
- 200 g de Tomate frito Estilo Casero SOLÍS
- 300 g de atún al natural (peso neto escurrido)
- 60 g de pimientos de piquillo
- 60 g de aceitunas verdes deshuesadas
- 2 huevos duros y 1 huevo sin cocer (para pincelar)
- Orégano
- Sal
- Pimienta



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





 **Fácil**

 **6 PERSONAS**

 **40 min. DE PREPARACIÓN**

 **35 min. DE COCCIÓN**

Quiche de verduras en espiral

ELABORACIÓN

- 1** Precalienta el horno a 180°C.
- 2** Cubre un molde de tarta desmoldable con la masa brisa, pincha la base varias veces con un tenedor y cubre con el papel que envuelve la masa.
- 3** Presiona bien los laterales con los dedos y hornea 10 min. Retira el papel y hornea 5 min más.
- 4** Pela las zanahorias y corta las verduras en láminas finas (así quedarán al dente, pero si lo prefieres mételas 1 min y medio en el microondas a 750W para que queden más blandas).
- 5** Bate los huevos con la leche evaporada, el queso blanco cremoso y una pizca de sal.
- 6** Ve colocando las verduras en capas alternas, empezando por el borde con la berenjena, después el calabacín y la zanahoria, hasta llegar al centro. Vierte la mezcla por encima.
- 7** Añade la pimienta al gusto por encima y hornea unos 30 min hasta que esté ligeramente dorada.

INGREDIENTES

- 1 masa **Brisa BUITONI**
- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 100 g de queso blanco cremoso para untar
- 250 g de berenjena
- 250 g de calabacín
- 250 g de zanahoria
- 3 huevos
- Sal
- Pimienta negra molida

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



10
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Estrellitas de hojaldre variadas

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200°C.
- 2 Desenvuelve la lámina de hojaldre y, con un molde para galletas, corta unas 20 estrellas. Píntalas con huevo batido.
- 3 Hornea durante 10-12 min hasta que estén doradas y déjalas enfriar. Prepara 10 estrellas con cada relleno.
- 4 Corta las salchichas en 10 trozos y cocínalas. Fríe los dátiles con bacon y pásalos a papel de cocina para escurrir el exceso de aceite.
- 5 Pincha las estrellitas con brochetas pequeñas y clávaselas a las salchichas y a los dátiles con bacon.

INGREDIENTES

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





 Fácil

 6 PERSONAS

 20 min. DE PREPARACIÓN

 35 min. DE COCCIÓN

Paquetitos de hojaldre rellenos de pollo asado y provolone

ELABORACIÓN

- 1 Pela y pica la cebolla en brunoise. Corta en daditos pequeños los champiñones Portobello.
- 2 Pon a pochar la cebolla en una sartén con la cucharada de aceite, sal y pimienta al gusto, unos 5 min. Añade los Portobello y sofríe 5 min más. Retira y deja enfriar.
- 3 Precalienta el horno a 200 °C.
- 4 Desmenuza el pollo asado en trozos pequeños y corta el provolone en láminas no muy finas. Mezcla con el sofrito de cebolla y Portobello.
- 5 Desenrolla las masas de hojaldre sobre el mismo papel que las envuelve y córtalas en tercios para obtener 12 rectángulos (6 de cada masa).
- 6 Reparte el relleno por 6 de los rectángulos, dejando libres los bordes.
- 7 Reparte el provolone por encima.
- 8 Con ayuda de un cuchillo, realiza cortes en los rectángulos sin llegar a los bordes.
- 9 Cúbrelos con estos 6 rectángulos. Presiona los bordes con un tenedor para sellar los paquetitos de hojaldre rellenos.
- 10 Pincela con huevo y hornea 20-25 min, hasta que estén dorados.
- 11 Sirve inmediatamente.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 150 g de pollo asado
- 100 g de champiñones Portobello
- 150 g de cebolla
- 60 g de queso provolone
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





 **Fácil**

 **6 PERSONAS**

 **15 min. DE PREPARACIÓN**

 **45 min. DE COCCIÓN**

Wellington con rape y jamón Ibérico

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Salpimenta el rape.



- 3 Estira la masa sobre el mismo papel que la envuelve.
- 4 Coloca en el centro, sin llegar a los bordes, el jamón ibérico.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre 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

 SIGUE LOS PASOS EN LA PÁGINA SIGUIENTE

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





SIGUEN LOS PASOS DE LA PÁGINA ANTERIOR

Wellington con rape y jamón Ibérico

- 5 Reparte el pesto por encima del jamón.
- 6 Coloca en el centro los lomos invertidos a lo largo.



- 7 Corta un extremo de la masa para decorar (opcional).
- 8 Envuelve cerrando los extremos.
- 9 Coloca la decoración (tiras, estrellas, etc.).



- 10 Pincela con el huevo batido.
- 11 Hornea unos 40-45 min hasta que el hojaldre esté dorado. Si se dora demasiado la decoración, cubre con papel de aluminio y sigue horneando.
- 12 Deja reposar unos minutos fuera del horno y sirve.



 **Fácil** **4 PERSONAS** **15 min. DE PREPARACIÓN** **25 min. DE COCCIÓN**

Hojaldre relleno de verduras

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Desenrolla el hojaldre sobre el papel que lo envuelve en sentido horizontal y córtalo en 4 partes iguales.
- 3 Reparte el pisto por los extremos y enrolla hacia el centro. Rellena la parte central también con pisto. Aprieta los extremos y átalos con hilo de cocina o con cebollino.
- 4 Pincela con huevo batido y hornea durante unos 20 min. Si durante la cocción el centro del hojaldre sube un poco, pincha con un cuchillo o un tenedor. Añade los huevos de codorniz sobre el pisto y hornea unos 3-4 min más.
- 5 Retira del horno. Corta el hilo de cocina y retíralo si se ha usado.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 280 g de pisto
- Cebollino
- 4 huevos de codorniz
- 1 huevo (para pincelar)

**TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA**



 FÁCIL

 6 PERSONAS

 15 min. DE PREPARACIÓN

 35 min. DE COCCIÓN

Corona de hojaldre y carne para Navidad

ELABORACIÓN

- 1 Pela y pica la cebolla. Calienta el aceite y pocha la cebolla durante unos 10 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Mientras, pica las avellanas y los orejones en trozos pequeños.
- 3 Añade la carne picada, el romero y salpimenta. Deja cocinar un par de minutos, sin llegar a cocinar la carne del todo. Añade los frutos secos y mezcla.
- 4 Incorpora el coñac y cocina unos 2 min hasta reducir.
- 5 Añade la compota de manzana, mezcla y deja enfriar.
- 6 Precalienta el horno a 200 °C.
- 7 Corta la masa en 12 triángulos y colócalos formando un círculo con las puntas hacia fuera. Coloca un bol en medio, de aproximadamente 13 cm de diámetro, puede ser de ayuda para formar la corona.
- 8 En la base, que pertenece a la parte interna, reparte el relleno de carne. Cierra pasando por encima las puntas de los triángulos hacia el centro de la corona y oculta la punta debajo de la corona.
- 9 Pincela con el huevo batido.
- 10 Hornea unos 20-25 min.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Redondo BUITONI**
- 250 g de carne picada ternera
- 100 g de cebolla
- 75 g de compota de manzana
- 40 g de orejones
- 30 g de avellanas tostadas peladas
- 20 g de piñones
- 25 ml de coñac
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de café de romero
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta negra

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





 Media

 8 PERSONAS

 20 min. DE PREPARACIÓN

 20 min. DE COCCIÓN

Solomillo Wellington paso a paso

ELABORACIÓN



1 Sazona el solomillo con sal y pimienta, úntalo con aceite y ásallo a horno fuerte (unos 220 °C) durante 15 min. Deja enfriar.



2 Rehoga en la mantequilla la cebolla, las zanahorias ralladas y los champiñones picados; añade un poco de perejil picado. Vierte el jerez seco y cuécelo a fuego fuerte unos minutos para que se evapore ligeramente. Fuera del fuego, mézclalo con el foie gras y sazónalo con sal y pimienta. Deja enfriar.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 1 kg de solomillo de buey
- 50 g de *foie gras*
- 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

 SIGUE LOS PASOS EN LA PÁGINA SIGUIENTE

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





SIGUEN LOS PASOS DE LA PÁGINA ANTERIOR

Solomillo Wellington paso a paso

- Desenrolla el hojaldre y córtalo en forma de cuadrado, del tamaño del trozo de carne; reserva las puntas para adornar.
- Coloca encima la preparación anterior y, en el centro, coloca el solomillo frío; envuélvelo uniendo bien los bordes. Adórnalo con unas tiras hechas con el hojaldre reservado y pinta toda la



superficie con huevo batido. Pínchalo varias veces con ayuda de un tenedor y, en el centro, practica un orificio para permitir que salga el vapor.

- Cuécelo a horno fuerte, previamente calentado, durante 20 min, hasta que esté bien dorado.
- Córtalo cuando esté un poco tibio o frío.





 Media

 8 PERSONAS

 30 min. DE PREPARACIÓN

 70 min. DE COCCIÓN

Hojaldre con mousse de Vitello Tonnato

ELABORACIÓN

- 1 Comienza preparando la carne; para ello, pela y corta la cebolla, la zanahoria y el apio en trozos grandes.
- 2 Añade las verduras troceadas y el ajo entero pelado a una olla grande. Coloca encima la pieza de carne y riega con el vino blanco y el agua. Agrega la sal, el laurel y los granos de pimienta y clavo al gusto.
- 3 Lleva a ebullición y retira la espuma que suba a la superficie con una espumadera.
- 4 Tapa y deja cocinar 50-60 min hasta que la carne esté tierna.
- 5 Saca la carne del caldo y deja enfriar por completo. Corta en láminas finas y reserva.
- 6 A continuación, prepara la mousse de atún; para ello, pon a hidratar la gelatina con 2 cucharadas de agua fría.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 600 g de redondo de ternera bridado y limpio de tendones y grasa
- 200 g de cebolla
- 100 g de apio
- 100 g de zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra en grano
- Clavo
- Sal
- 200 g de atún al natural (peso neto escurrido)
- 200 ml de nata para montar (fría)
- 100 g de mayonesa
- 30 g de anchoas en aceite (peso neto escurrido)
- 20 g de mostaza de Dijon
- 6 g de gelatina en polvo
- 5 g de alcaparras

 SIGUE LOS PASOS EN LA PÁGINA SIGUIENTE

 TIENES EL VIDEO EN NESTLÉ COCINA



SIGUEN LOS PASOS DE LA PÁGINA ANTERIOR

Hojaldre con *mousse de Vitello Tonnato*

- 7** Tritura la mayonesa, la mostaza, el atún, las alcaparras, las anchoas y el zumo de limón hasta obtener una crema uniforme.
- 8** Semimonta la nata y reserva.
- 9** Calienta la gelatina hidratada 5 s en el microondas para que se funda y añádela a la crema de atún. Mezcla.
- 10** Añade la nata semimontada y mezcla enérgicamente.
- 11** Refrigerera un mínimo de 3 h.
- 12** Para preparar el hojaldre, comienza precalentando el horno a 200 °C.
- 13** Desenrolla la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve y con un cuchillo afilado o un corta pizzas, corta la masa en 24 rectángulos.
- 14** Colócalos en una bandeja de horno sobre el mismo papel y cubre con otro papel vegetal. Coloca encima otra bandeja de horno.
- 15** Hornea durante 15-18 min. Levanta la bandeja y el papel, y si ves que aún no está dorado, deja unos minutos más. Retira y deja enfriar en una rejilla. Si lo haces con antelación, conserva en una caja metálica.
- 16** Finalmente, monta el milhojas al revés de la siguiente forma: en un rectángulo de hojaldre, reparte la mousse de atún. Coloca otro rectángulo de hojaldre encima y repite la operación. Acaba colocando un tercer rectángulo de hojaldre.
- 17** Coloca el milhojas tumbado, con las capas hacia arriba, sobre una base de láminas de carne
- 18** Decora con unos puntos de mousse sobre la carne.





Fácil



8 PERSONAS



25 min. DE PREPARACIÓN



25 min. DE COCCIÓN

Reno navideño de hojaldre con chocolate con leche y coco

ELABORACIÓN

- 1** Funde el chocolate con la mantequilla en el microondas y deja enfriar a temperatura ambiente.
- 2** Precalienta el horno a 200 °C.
- 3** Utiliza una plantilla con forma de reno para recortar las masas.
- 4** Extiende la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve. Coloca la plantilla con forma de reno encima del hojaldre y recorta.
- 5** Reparte la crema de chocolate por encima sin llegar a los bordes. Reparte el coco rallado. Pinta con huevo batido el borde del reno.
- 6** Extiende la otra masa de hojaldre y vuelve a cortar otro reno con la plantilla. Colócala encima de la otra y cierra los bordes con la ayuda de un tenedor.
- 7** Con la masa sobrante, haz los ojos, cortando dos círculos con la ayuda de un tapón de botella o una boquilla.
- 8** Para la nariz, corta un círculo ovalado de unos 7 cm de largo y unos 5 cm de alto.
- 9** Pinta todo el reno con huevo batido. Coloca los ojos y la nariz y píntalos también con huevo batido.
- 10** Hornea durante 20-25 min hasta que el hojaldre esté cocido y dorado. Si se dora demasiado, cubre con papel de aluminio.
- 11** Decoración: Espolvorea un poco de azúcar glas en los cuernos. Coloca los ojos de azúcar (si quieres que queden fijados, engancha con un poquito de chocolate fundido).
- 12** Coloca el *fondant* encima de la nariz con la misma forma.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 1 huevo
- 100 g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 30 g de mantequilla
- 25 g de coco rallado
- 2 ojos de azúcar
- *Fondant* rojo para formar la nariz
- Azúcar glas



Fácil



6 PERSONAS



20 min. DE PREPARACIÓN



20 min.. DE COCCIÓN

Copos de nieve de hojaldre

ELABORACIÓN

- 1** Precalienta el horno a 200 °C.
- 2** Desenrolla las masas de hojaldre sobre el mismo papel que las envuelve. Reparte en una de ellas la mantequilla y espolvorea el azúcar y la canela.
- 3** Coloca la otra masa encima y corta 6 círculos de unos 10 cm.
- 4** Marca el centro con el contorno de una boquilla o un tapón. Haz 16 cortes alrededor.
- 5** En grupos de dos, gíralos sobre sí mismos tres veces y une los extremos presionando con los dedos. Pincela con huevo batido y hornea unos 20 min.
- 6** Deja enfriar y espolvorea con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 2 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 1 huevo para pincelar
- 25 g de mantequilla fundida
- 25 g de azúcar glas + un poco para espolvorear
- Canela molida

Sugerencia

Con 196 capas de hojaldrado. Fáciles de manipular, no se rompen.





 **Fácil**

 **6 PERSONAS**

 **20 min. DE PREPARACIÓN**

 **18 min. DE COCCIÓN**

Flores de hojaldre con chocolate y frambuesa

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Corta el hojaldre en 6 cuadrados iguales. Coloca en una bandeja de horno sobre el mismo papel que envuelve la masa.
- 3 Haz un corte a la mitad de cada lado del cuadrado de hojaldre, sin llegar al centro, formando una cruz.
- 4 Reparte una onza de chocolate blanco en el centro de cada cuadrado.
- 5 Dobra cada esquina hacia el centro. Presiona la parte final de cada doblez pellizcando la masa para formar los 4 pétalos.
- 6 Pincela con huevo batido las flores.
- 7 Coloca una frambuesa en el centro.
- 8 Hornea durante 18 min. Deja enfriar.
- 9 Espolvorea con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 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

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Media



8
PERSONAS



40 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Mini milhojas de nata y canela

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Desenrolla la masa, espolvorea el azúcar y la canela. Pasa un rodillo ligeramente por encima para que se adhieran bien a la masa.
- 3 Corta 24 tiras de 1 cm con la masa en sentido vertical.
- 4 Enrolla sobre sí misma una tira. Repite el proceso hasta hacer 12.
- 5 Colócalas sobre una bandeja de horno con papel de horno, separadas entre sí.
- 6 Pon encima otro papel de horno y, con ayuda de un bol, vaso o una bandeja, presiona fuerte para dejarlo lo más plano posible.
- 7 Coloca encima una bandeja y hornea unos 14 min.
- 8 Mientras se hornean, repite el proceso con el resto de tiras para hacer las 12 restantes.
- 9 Deja enfriar en una rejilla.
- 10 Monta la nata con unas varillas. Cuando esté semimontada, añade el azúcar glas y acaba de montar.
- 11 Pon la nata en una manga pastelera, sin boquilla o con boquilla, y rellena 2 capas de nata sobre 2 bases de hojaldre. Monta el mini milhojas y sirve.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 40 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de postre rasa de canela en polvo
- 400 ml de nata para montar fría
- 50 g de azúcar glas

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



14
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



40 min.
DE COCCIÓN

Roscón de hojaldre relleno de trufa

ELABORACIÓN

- 1 Calienta la nata y retírala del fuego cuando empiece a hervir. Añade el chocolate troceado y remueve hasta que esté completamente derretido y bien mezclado. Deja enfriar como mínimo 4 h en la nevera o prepárala de un día para otro.
- 2 Precalienta el horno a 200 °C.
- 3 Extiende una masa de hojaldre y, con un aro redondo de unos 12-13 cm, corta un círculo en el centro. Pincela con huevo batido.
- 4 Hornea durante 15-20 min hasta que esté dorado, retira del horno y deja enfriar en una rejilla.
- 5 Corta igual la otra masa con el aro, pincéla con el huevo batido y reparte las almendras. Hornea igual que la otra masa.
- 6 Monta la trufa con unas varillas. Rellena una manga pastelera con boquilla rizada con la trufa.
- 7 Reparte la trufa sobre la base de hojaldre sin almendras, con la parte plana hacia arriba.
- 8 Coloca la otra masa de hojaldre encima y espolvorea con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Hojaldre Redondo BUITONI**
- 300 g (1 tableta y media) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 400 ml de nata para montar
- 40 g de almendra laminada
- 1 huevo
- Azúcar glas para espolvorear



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





 Fácil

 8 PERSONAS

 5 min. DE PREPARACIÓN

 12 min. DE COCCIÓN

Galletas de Navidad con glasa de leche condensada

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno, con calor superior e inferior, sin ventilador, a 180 °C.
- 2 Desenrolla la masa sobre el mismo papel que la envuelve y extiéndela sobre una bandeja de horno.
- 3 Corta la masa con moldes de galletas de Navidad.
- 4 Hornea hasta que la superficie inferior de la masa esté seca, unos 12-15 min.
- 5 Decora al gusto con: azúcar glas, canela, leche condensada LA LECHERA, chocolate fundido, etc.

INGREDIENTES

- 1 Masa para Galletas BUITONI
- Para decorar al gusto:
Para decorar al gusto: azúcar glas, canela, leche condensada LA LECHERA, chocolate fundido, etc.





Fácil



8
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



12 min.
DE COCCIÓN

Surtido de galletas

ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno, con calor superior e inferior, sin ventilador, a 180 °C.
- 2 Desenrolla la masa sobre el mismo papel que la envuelve y extiéndela sobre una bandeja de horno.
- 3 Corta la masa con la forma que se prefiera. Puedes usar cortadores de galletas, un aro de emplatar, etc.
- 4 Hornea hasta que la superficie inferior de la masa esté seca, unos 12-15 min.
- 5 Decora al gusto: con azúcar glas, con chocolate Nestlé Postres fundido, mermelada, etc.

INGREDIENTES

- 1 Masa para Galletas BUITONI
- Para decorar al gusto: azúcar glas, chocolate NESTLÉ Postres, mermelada, etc.

