- Flor de hojaldre -

INGREDIENTES

½ kg de masa de hojaldre

Un huevo

Azúcar Glass Postrelicioso para espolvorear

Para la crema de avellanas casera:

100 ml de leche

4 cucharadas de Cacao Postrelicioso

4 cucharadas de azúcar

Una pizca de sal

50 ml de aceite de oliva

100 g de avellanas, sin cáscara

PROCEDIMIENTO

1. Pela las avellanas, TIP POSTRELICIOSO: Mételas al horno por pocos minutos hasta que empiecen a dorar, después sácalas y frótalas en un trapo hasta que se les caiga la piel.

2. En el procesador de alimentos tritura las avellanas por intervalos de 2 minutos hasta tener una pasta cremosa de avellana, remueve con una cuchara entre cada intervalo para asegurarte de que todo se triture bien.

3.

Vierte la leche, el Cacao Postrelicioso, el azúcar, la sal y el aceite, continúa moliendo por un minuto más hasta integrar y obtener una crema untable. Si deseas una consistencia más densa puedes refrigerarla hasta que se espese.

4. Precalienta el horno a 180 °C.

5. Estira la masa de hojaldre y usa un plato redondo como molde para cortar 3 láminas de masa del mismo tamaño.

6. Coloca la primera capa de masa sobre una bandeja con papel encerado y encima esparce una cantidad generosa de la crema de avellanas dejando libres los bordes.

7. Coloca encima la segunda capa de masa y repite el paso anterior.

8. Cubre con la última capa de masa.

9. Al centro coloca un bowl pequeño boca abajo para marcar el centro de la flor.

10. Corta la masa en 12 partes iguales, yendo desde el borde del bowl hacia el extremo exterior de la masa.

11. Toma dos de las partes que cortaste y retuerce cada una dos veces, luego une ambos extremos para formar una hoja, sella la punta con un poco de agua para que se pegue mejor.

12. Retira el bowl del centro y barniza con el huevo batido.

13. Hornea por 25 min hasta que esté dorada.

14. Espera a que se enfríe y espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso