

COCA DE CABELLO DE ANGEL.

INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre fresco Buitoni
- 1 bote de cabello de ángel

(lo encontrareis con facilidad en Mercadona, junto con las mermeladas y confituras)

- Canela molida
- Ralladura de naranja
- Piñones

PREPARACIÓN:

Colocar una de las bases de hojaldre en una placa de horno, pintar con huevo batido y rellenar con una capa fina de cabello de ángel.

Espolvorear con canela y ralladura de naranja.

Tapar con la otra base de hojaldre, colocar en medio de ésta una tira decorativa de cabello de ángel y los piñones.

Pintar con huevo batido y al horno a 170° durante 20-25 minutos