

PASTAS DE HOJALDRE

INGREDIENTES

Masa de hojaldre (puede ser el Buitoni de Nestlé congelado)

Glasa para hornear

Coco rallado o almendra rallada para espolvorear

Para la glasa

1 clara

300 gr de azúcar

PREPARACION

Ponga los ingredientes de la glasa en el vaso y mezcle durante 30 sg en velocidad 4. Saque y reserve en un cuenco.

Estire la masa de hojaldre dejándola fina, en forma de rectángulo. Píntela con la glasa y espolvoree con el coco o la almendra rallada.

Córtela haciendo cuadritos o de la forma que Ud. quiera. Vaya colocando las pastitas en un fuente de horno cubierta con papel vegetal o lámina antiadherente. Deje que repose en la nevera unos minutos. Precaliente el horno a 200° y meta el hojaldre, horneándolo de 10 a 15 minutos aprox(la glasa tiene que quedar de un color café con leche clarito).

Si ve que la glasa no se extiende bien sobre el hojaldre, agréguele poquito a poco un poquito de clara y bátalo bien hasta que la mezcla quede homogénea.