

Bocadito
Coronado®



Ingredientes

- ✿ 2 huevos
- ✿ Harina
- ✿ Coronado® Quemada
- ✿ 250 g de hojaldre crudo
- ✿ 350 ml de crema para batir

prepáralo así

- 1 Enharina tu mesa y estira con rodillo el hojaldre.
- 2 Corta 30 círculos medianos.
- 3 Corta círculos más pequeños en el centro de 15 círculos y conserva el resto completos.
- 4 Encima los aros sobre los círculos completos y únelos con agua.
- 5 Móntalos y ponlos sobre una bandeja de horno con papel encerado.
- 6 Pinta la masa con huevo.
- 7 Hornea a 200 °C durante 21 minutos.
- 8 Retira del horno y deja enfriar.
- 9 Monta la crema para batir y la Coronado® Quemada.
- 10 Con una manga pastelera, rellena los bocaditos con la crema.



iDisfruta!

COME BIEN.