

Cañas de hojaldre con cabello de angel

Ingredientes

- 1 plancha cuadrada de hojaldre = 240 g
- 1 huevo mediano
- 250 g de cabello de ángel
- 50 g de almendra picada



Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer unas deliciosas Cañas de Hojaldre con Cabello de Ángel. Es un rico postre muy fácil de preparar que combina una parte jugosa con el cabello del ángel con el crujiente del hojaldre y la almendra. Puede hacerse con muchas formas: triángulos, cañas, trenza, rosca... y esta ideal para cualquier ocasión por lo fácil que es de preparar...

| Dedicación: 10 minutos Horneado 25-30 minutos Cantidad: 4 - 6 raciones

Preparación

1. Comenzamos poniendo a precalentar el horno a 200° C = 390° F. Extendemos la plancha de hojaldre y la separamos del papel que trae. Aprovecharemos este papel para hornear. Cortamos la plancha en dos partes por el lado más largo y las separamos una de otra.
2. Extendemos una capa de cabello de ángel por la parte central de cada lámina. Dejaremos un borde de un par de dedos de grosor sin cubrir, que humedecemos con un poco de agua. A continuación plegamos cada lámina sobre sí misma, cubriendo el hojaldre. Igualaremos los bordes, presionaremos para que se unan, formando un borde de dos dedos. Cortaremos el borde con una separación de un dedo entre cada corte. Su profundidad será de un dedo de ancho.
3. Pintamos la parte superior de las dos cañas que hemos hecho con el huevo batido, para que cojan color dorado. Cubrimos con una capa de almendra picada y colocamos la bandeja en el segundo estante inferior del horno. Horneamos a 200° C durante unos 25-30 minutos con calor arriba y abajo.
4. Cuando estén doradas las retiramos y colocamos sobre una rejilla para que enfríen. Las serviremos con un café, un té, un chocolate o simplemente las disfrutaremos solas.

Más Postres para disfrutar...

- Aquí os dejo la tarta de la abuela