Rosquillas de hojaldre

Cantidad: 8 - 10 raciones = 30 donas o rosquillas de hojaldre

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre de 250 g
- 20 g de agua o mantequilla
- 100 g de azúcar para rebozarlas
- 1 cortapastas y 1 boquilla fina

Para hacer el jarabe:

- 70 g de azúcar
- 70 g de agua
- De 20 a 70 g de miel suave al gusto



Sobre esta receta

Aprende a hacer deliciosas rosquillas de hojaldre en casa. Un postre esponjoso y jugoso que podrás disfrutar en cualquier momento. Vamos a ver cómo se hacen unas deliciosas, esponjosas y jugosas rosquillas, que son las que siempre compramos en las fiestas y romerías. Lo mejor es que podremos disfrutar de su sabor, en cualquier momento. Son muy fáciles y rápidas de preparar. Os dejo unos trucos para hacerlas a vuestro gusto.

Preparación

1. Comenzamos fundiendo la mantequilla porque con ella vamos a pegar las planchas de hojaldre. Podemos hacerlo a fuego suave o bien, en el microondas unos 30 segundos a 700 w. Si las pegamos con agua omitimos este paso. A continuación, extendemos una lámina de hojaldre cuya superficie humedecemos con la mantequilla o con agua. Extendemos la otra lámina de hojaldre encima, comenzando desde un lado hacia el otro. Quitamos el papel que trae y lo colocamos en la fuente donde vamos a hornear. Sobre él pondremos las rosquillas. Presionamos ligeramente una lámina contra la otra para ayudarles a que se peguen bien.
2. Ponemos a calentar el horno a 210º C = 410º F. Mientras cortamos el hojaldre con un cortapastas circular y otro más pequeño para el agujero del centro. A medida que vamos cortando las rosquillas, las iremos colocando en la fuente de hornear. Una vez cortadas las horneraremos a 210º C durante unos 8-10 minutos, con calor arriba y abajo hasta que queden ligeramente doradas.
3. Mientras se hornean hacemos un jarabe calentando a fuego medio el agua, el azúcar y la miel. La cantidad de miel dependerá de lo que queramos que se note su sabor. Cocinaremos el jarabe durante unos 5 minutos, hasta que el azúcar quede fundido. Retiramos y reservamos hasta que estén las rosquillas.
4. Una vez horneadas las rosquillas, las dejamos templar un par de minutos. Las bañamos en el almíbar, escurrimos bien y pasamos al recipiente donde tenemos el azúcar para rebozar. Sacudimos y colocamos en la fuente de servir.

Rosquillas de hojaldre

Trucos y consejos

- Podemos unir las láminas humedeciéndolas con mantequilla fundida o con agua y, a continuación, presionarlas ligeramente para facilitar su unión. Otra alternativa consiste en utilizar una sola lámina de 500 g, que extenderemos hasta un grosor de 5 milímetros.
- Por otro lado, la cantidad de miel que decidamos emplear en el jarabe dependerá de cuánto queramos realzar su sabor. Mi recomendación es escoger una miel suave y probar el resultado. Si no te agrada la miel, puedes preparar un jarabe clásico mezclando agua y azúcar a partes iguales.
- Finalmente, para conservar estas láminas, podemos envolverlas en film plástico o guardarlas dentro de un recipiente hermético.