Barrigas de Monja



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ate de membrillo: c/n
Azúcar glass: 1 Taza
Harina de trigo: 1 Taza
Canela En Polvo: c/n
Pasta de hojaldre: 1 Pieza

Preparación de la Receta

- Extender la pieza de *hojaldre* sobre una superficie enharinada hasta que tenga un grosor aproximado de 1 centímetro
- Cortar en tiras la pasta de *hojaldre*, después en cuadros para rellenar con rebanadas de ate de membrillo
- Con otro cuadro de pasta tapar el relleno uniendo con *huevo*
- Las orillas se pinzan con un tenedor para sellar bien.
- Una vez sellados, con el nudillo de un dedo hundir el centro para formar “el ombligo”.
- Hornear en charola para horno a 350º F o 180º C por 25 minutos aproximadamente o hasta que se doren.
- Sacar de horno, bañar con azúcar glass o canela o ambas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barrigas-de-monja