Canutillos de Hojaldre con Crema de Frambuesa



Ingredientes

Azucar: 2 Cucharadas
Huevo: 1 unidad
Queso Crema: 250 grs
Frambuesas: 100 grs
Placa de hojaldre: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar el **hojaldre** y, con la ayuda de unos conos metálicos, formamos canutillos de **hojaldre** .
- Pintar con *huevo* y hornear a 200 ºC durante 10-15 minutos.
- Triturar el queso **crema** con el azúcar y las frambuesas e introducir en una manga pastelera.
- Rellenar los cucuruchos de *hojaldre* con la *crema* de queso y frambuesa y decorar cada uno con una frambuesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canutillos-de-hojaldre-relleno-de-crema-de-frambuesa