# 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**