

Fosforitos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rectángulos de hojaldre:

Jamón cocido:

Queso en fetas:

para el glase

Clara: 1

Azúcar impalpable: 200 gr

Jugo de Limón: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Estirar el *hojaldre* en frío y cortar rectángulos 1cm de espesor
- Cortar los bordes y pinchar con tenedor
- Hornear 15 a 20 minutos a 200 grados
- Reservar hasta que enfríen
- Abrir a la mitad y rellenar con *jamón* y queso
- Batir en un bol la clara de *huevo*, el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón*
- Untar la superficie
- Hornear nuevamente 10 minutos a 200 grados
- Dejar reposar antes de servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fosforitos-2>