

Fosforitos de Hojaldre



Ingredientes

Amasijo

Agua: 400 cc

Sal: 20 grs

Harina 0000: 800 grs

Empaste

Harina: 200 grs

Mantequilla: 1 Kilo

Fosforitos

Glase: 200 grs

Hojaldre: 500 grs

Glase

Azucar impalpable: 250 grs

Clara: 1 unidad

Jugo de Limón: c/n

Relleno

Jamón crudo: c/n

Tomate: c/n

Queso Crema: c/n

Preparación de la Receta

Amasijo

- Unir los ingredientes y formar un bollo.
- Tapar con film.
- Dejar descansar a temperatura ambiente.

Empaste

- Trabajar la *manteca* con la *harina* sin que se ablande demasiado, dar forma rectangular.
- Envolver el empaste en film y guardar en la heladera.
- Estirar el amasijo en forma rectangular.
- Disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa.
- Dar 2 vueltas simples y 2 dobles, con un reposo de 30 min de heladera después de cada vuelta.

Fosforitos

- Estirar el **hojaldre** de 3mm de espesor.
- Pinchar varias veces con un tenedor.
- Untar con glase real toda la superficie de la masa.
- Con un cuchillo mojado en agua caliente, cortar pequeños rectángulos.
- Estibarlos en placas levemente enmantecadas.
- Cocinar a 200 °C por 20 minutos.
- Dejar enfriar.
- Cortar los fosforitos por el medio.
- Untar con queso *crema* y rellenar con *Jamón* crudo y *tomate*.

Glase real

- Batir la clara con el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón* hasta que la mezcla resulte espesa y blanca
- Reservar

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