

Fosforitos de Hojaldre



Ingredientes

Amasijo

Agua: 400 cc **Harina 0000**: 800 grs

Sal: 20 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

Jamòn crudo: c/n Queso Crema: c/n

Tomate: 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