elGourmet

Lazos de Hojaldre y Miel

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Leche Condensada: 3 cdas
Miel: 70 grs
Agua: 70 Ml
Láminas de hojaldre refrigerado: 2 Unidades
Frambuesas: c/n

Preparación de la Receta

- Para preparar el *almibar* poner la misma cantidad de agua que de miel a fuego lento.
- Una vez que se ha disuelto la miel, apagar el fuego y dejar enfriar.
- Estirar la lámina de **hojaldre** y cubrir con una capa fina de leche condensada
- Cubrir con la otra placa de *hojaldre*.
- Cortar la doble masa en rectángulos que no sean muy grandes para cocinar más rápido.
- Tomar los rectángulos de masa y rizar para darles la característica forma de lazo.
- Pintar los lazos con *huevo* y hornear durante 12-15 minutos.
- Sacar del horno y aún calientes, pintar con el *almíbar* que reservado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lazos-de-hojaldre-y-miel