elGourmet

Orejitas Crocantes

Ingredientes

Azucar: 300 grs

Pasta de hojaldre: 500 grs

Preparación de la Receta

- Espolvorear azúcar sobre la mesada.
- Extender con un rodillo la pasta *hojaldre* espolvoreando azúcar por toda la superficie de la pasta.
- Hacer una división imaginaria en el centro y de cada lado doblar tres veces hacia el centro.
- Cortar y colocar en una charola con papel encerado.
- Hornear a 200 °C por 20 minutos.

Decoración

- Acompañar con una taza de *café* con *crema* batida, espolvoreado de *cocoa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orejitas-crocantes