

Pasteles de masa filo

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Canela: 1 Rama

Masa Filo: 1 Paquete

Azucar: 200 g

Dulce de membrillo: 400 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a preparar un *almíbar*

Para ello

- En una *cacerola* al fuego ponemos a *hervir* la misma cantidad de agua que se azúcar y la rama de canela
- Cocinamos durante unos 10 minutos
- Por otro lado, en el microondas derretimos la *manteca* durante 30 segundos
- Luego, extendemos la masa filo, la cortamos en cuadrados y los pintamos *manteca*
- Precalentamos el horno a 180°C
- Seguidamente, sobre unos aros colocamos un cuadrado de masa y sobre este, un trozo de membrillo
- Cubrimos con otro cuadrado de pasta y horneamos a 180°C hasta que dore bien
- Cuando los pastelitos estén bien dorados, los retiramos del horno y los pintamos con el *almíbar*
- Emplatamos y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-masa-filo>