

# Hojaldre de Fresas con Mascarpone

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 15 g

**Azúcar glasé:** 3 cda

**Menta fresca:**

**Tapa de hojaldre:** 1 Unidad

**Fresas:** 250 grs.

**Queso mascarpone:** 150 grs.

**Crema montada:** 150 grs.

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 185°C.

### Para comenzar

- Cortar un rectángulo grande de la masa de **hojaldre** y extenderla con la ayuda de un rodillo
- Hacer unos pliegues en los bordes para hacer una especie de cesta
- A continuación, fundir la *manteca* y utilizarla para pintar el *hojaldre*
- Pinchar para que no se eleve demasiado.
- Entonces, hornear a 185°C durante unos 12 minutos.
- Mientras tanto, mezclar la *crema* con el queso Mascarpone e introducir la mezcla en la manga pastelera.
- Por otro lado, lavar bien las fresas, quitarle la parte verde y dejarlas macerar con un poco de azúcar.
- Seguidamente, sacar el *hojaldre* del horno y dejar que se temple durante un par de minutos.
- Por último, cubrir toda la base del *hojaldre* con la *crema* de la manga pastelera y decorar con las fresas y unas hojas de *menta*.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-fresas-con-mascarpone-2>