

Postre de milhojas con moras y arándanos



Ingredientes

Azúcar glasé:

Crema chantilly: 3 cdas.

Mantequilla/manteca: 15 g

Pasta brick: 4 Hojas

Esencia De Vainilla: unas Gotas

Yema de huevo: 1 Unidad

Moras y arándanos: 150 g

Azúcar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos 4 cíute

- Rculos de pasta brick con la ayuda de un cortapastas.
- Luego, fundimos la mantequilla/ *manteca* y la utilizamos para pintar las hojas de pasta brick.
- A continuación, las llevamos al horno durante 10 minutos a máxima potencia sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
- Blanqueamos la yema de *huevo* con el azúcar, incorporamos la *crema* y la vainilla.
- Batimos bien y reservamos.

Para terminar

- Emplatamos el postre alternando capas de pasta brick con la *crema* y las frutas
- Decoramos con una hoja de pasta, espolvoreamos con azúcar glasé y decoramos con alguna fruta reservada en el centro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-milhojas-con-moras-y-arandanos>