Postre de Queso Fresco

Ingredientes

Dulce de membrillo: 250 Gramos
Miel: c/n
Queso Fresco: 250 Gramos
Huevo: 1 unidad
Plancha de hojaldre: 1 unidad
Romero: c/n

Preparación de la Receta

- Formar rectángulos de *hojaldre* con bordecitos y pinchar un poco la masa que cubrirá el fondo.
- Poner una ramita de *romero*.
- Pintar la superficie con yema batida.
- Horneamos a 180 ºC hasta que estén dorados.
- Cuando estén listos, dejar enfriar un poco y rellenar con el queso fresco, el dulce de membrillo, un chorrito de miel y un poquito de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-queso-fresco