Quesitos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

- **Azucar**: 250 grs
- **Dulce de guayaba**: 200 grs
- **Miel**: 120 grs
- **Clara de huevo**: 1 unidad
- **Masa de hojaldre**: 500 grs
- **Queso crema tipo americano**: 250 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar el queso *crema* a temperatura ambiente con 200 gramos de azúcar hasta integrar.
- Batir clara de *huevo* con 60 gramos de miel hasta espumar.
- Cortar la masa en cuadrados de 3 x 3 y colocar una porción de queso *crema* de esquina a esquina de la masa.

Para enrollar

doblar una esquina en direcci&oacute

- N a otra esquina para que tape el relleno de queso.
- Pincelar con clara de *huevo* y miel a la primera esquina doblada.
- Doblar la otra esquina quedando sobre la que tiene clara.
- Espolvorear con azúcar y hornear por 15 minutos hasta *dorar* la masa.
- Realizar también quesitos rellenos de *guayaba* repitiendo la operación y cambiando el relleno por dulce de *guayaba* cortado en bastones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quesitos