

# Trenza con Queso



## Ingredientes

**Azúcar Glas:** 40 grs

**MEMBRILLO:** 370 grs

**Pasta de hojaldre:** 700 grs

**Queso Crema:** 90 grs

**Extracto de vainilla:** 15 cc

**Mermelada de chabacano o durazno:** 150 grs

**Queso Manchego:** 185 grs

## Preparación de la Receta

- Acremar el azúcar con el queso *crema* y la vainilla.
- *Florear harina* en la mesada y extender la pasta de *hojaldre* con ayuda de un rodillo.
- Esparcir el queso *crema* con el azúcar en el centro del rectángulo de pasta de *hojaldre*, colocar el membrillo rebanado y el queso manchego.
- Cerrar el rectángulo, cortar al medio longitudinalmente y formar una trenza.
- Colocar dentro del molde previamente engrasado y hornear a 180 °C por 25 minutos.
- Barnizar con mermelada de *chabacano* o *durazno* y *dorar* con ayuda de un soplete.

## Decoración

- Espolvorear con azúcar glas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trenza-con-queso>