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