

Vol au vents carres de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas de Estación: A gusto

Crema de leche semi montada: 100 g

Hojaldre:

Crema pastelera: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el *hojaldre* en cuadrados de 8cm de lado por 4mm de espesor, luego doble cada cuadrado por la diagonal formando un triángulo
- Con un cuchillo filoso realice en cada uno de los dos lados cortes del triangulo paralelo al borde sin llegar a la parte central para no cortar totalmente.

Armado

- Desdoble el triángulo y pase cada borde cortado hacia el otro lado del cuadrado haciendo como un marco alrededor del cuadrado.
- Coloque los cuadrados sobre una placa y pincele con la doradura, luego pinche con un tenedor y reserve en la heladera durante 20 minutos.
- Retire y cocine en horno a 190°C durante 15 minutos
- Dejar enfriar.

Presentación

- Rellene con la *crema* pastelera mezclada con la *crema* batida y decorar con frutas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vol-au-vents-carres-de-frutas>