



BOCADITOS DE HOJALDRE

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (30 unidades)

- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo batido para pintar
- Ingredientes varios según gusto:
 - Jamón y queso
 - Salchichas
 - Sobrasada

- Estirar la lámina hasta formar un cuadrado/rectángulo
 - Cortar la masa en 3 rectángulos iguales
 - Rellenar la parte central de cada rectángulo de diferentes ingredientes según nos guste
- Doblar cada rectángulo (por el lado más largo) hasta cerrar la masa y sellar con un tenedor, cerrar bien los extremos (se quedarán 3 churros largos)
- Pintar con huevo batido y cortar las porciones del tamaño que queramos
- Hornear 10-15 min hasta que estén dorados

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 15 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

