



Caracolas de hojaldre con pasas

Descripción

Otra de esas recetas fáciles y muy ricas que he encontrado trasteando en Internet. Las caracolas no son grandes, mas bien bocaditos.



Ingredientes: (Unas 30 unidades).

- 1 plancha de hojaldre rectangular. Me encanta el del Lidl.
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.
- Canela en polvo. A gusto.
- Azúcar moreno. Al gusto.
- Pasas. Al gusto.
- 1 huevo.
- Ron para las pasas.
- Agua.

Preparación:

Sacamos el hojaldre de la nevera por lo menos 1 hora antes de hacer la receta.

Ponemos las pasas a remojo en ron rebajado con agua. Aquí lo que os guste: solo con agua, solo con ron, brandy, whisky, algún licor dulce? Durante una hora. Reservamos.



Derretimos la mantequilla en el microondas, reservamos.

Desenrollamos nuestra plancha de hojaldre sobre el papel que trae, pincelamos con la mantequilla derretida, por todos los rincones, no os cortéis, como se suele decir «a discreción». Cuanta mas mantequilla, mas jugosas quedarán nuestras caracolas.



default watermark

Espolvoreamos la canela (a vuestro gusto) y el azúcar moreno (según lo golosos que seáis) por toda la superficie. Esparcimos las pasas de forma regular. Yo hice parte de las caracolas sin pasas



Vamos enrollando el hojaldre (a lo largo) como si fuera un brazo de gitano, sin apretarlo ni prensarlo mucho y formamos un cilindro. Cortamos en rodajas de 1,5 cm aproximadamente, sellamos bien el «cierre» de cada caracola y las vamos repartiendo, un poco separadas, sobre el mismo papel que trae el hojaldre para llevarlas al horno posteriormente.



Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo, **y dejamos la bandeja dentro para que se caliente**, con el fin de que se haga mejor por abajo el hojaldre.

Aplastamos un poco con la mano para que no se abran mucho, pincelamos con el huevo batido y las pasamos junto con el papel a la bandeja de horno **que estará caliente**, horneamos a 190°C unos 15-20 minutos, o hasta que est n doradas por la superficie.



default watermark

¡Mirad que ricos se ven estos «bocaditos»!



Consejo: Cuando hago recetas con hojaldre, me gusta calentar la bandeja (si hago la receta directamente sobre ella), porque se hace mejor por abajo el hojaldre, lo malo es que hay que tener cuidado al manipularla, porque quema.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres .

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

junio 24, 2016

Autor

admin

default watermark