

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

ROSCÓN DE HOJALDRE RELLENO DE NATA

Ingredientes:

Para el roscón:

- 2 láminas de hojaldre
- 1 par de cucharadas de azúcar glas para decorar
- 1 huevo

Para el relleno:

- 500 ml de nata para montar
- 100 gr de azúcar glas
- Crocanti de almendras

Modo de elaboración:

Encender el horno para que se vaya precalentando a 200°C.

Extender encima de la mesa una lámina de hojaldre.

Para hacer la forma del roscón: con la ayuda de algo redondo, yo lo hice con un bol de cristal grande y otro pequeño, cortar la lámina de hojaldre con un cuchillo.

Hacer lo mismo con la otra lámina de hojaldre.

Superponer los dos aros de hojaldre de manera que coincidan sobre un papel de horno.

Pintar con huevo batido con un pincel la parte superior del hojaldre.

Hornear unos 15-20 minutos hasta que suba y este dorado.

Sacar del horno y dejar sobre una rejilla para que se enfríe.

Una vez frío y con un cuchillo alargado cortar el hojaldre por la mitad despacio.

En un bol empezar a montar la nata con la batidora de varillas.

Cuando esté un poco montada añadir al bol el azúcar glas y seguir batiendo hasta que quede bien montada.

Meter la nata en una manga pastelera.

Poner crocanti de almendras en la mitad inferior del roscón de hojaldre y la nata. Volver a poner crocanti de almendras sobre la nata.

Cubrir con la mitad superior del hojaldre y espolvorear con azúcar glas.

Meter en la nevera hasta el momento de servir.

www.cocinaparanovatos.com