



NUESTROS CENTROS

Avda. Ciudad de
Barcelona, 148
28007 Madrid
Tel. 91 502 05 94

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 47-49
28005 Madrid
Tel. 91 365 28 09

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 42
28005 Madrid
Tel. 91 517 16 11

Milhojas

Receta de Carmen Peinado

Ingredientes:

1 Plancha de hojaldre
2 Claras de Huevo
80 gr – 100 gr Azúcar Blanco
Azúcar Glass

Preparación:

Cortar la plancha de hojaldre en rectángulos de 10 cm x 7 cm aproximadamente.

Poner en la bandeja del horno papel vegetal y situar los rectángulos encima, pincharlos con un tenedor. Y pintar la masa con algo de agua.

Hornear durante 10 o 15 minutos en el horno a 200 °C, según gusto. Sacar del horno. Esperar a que se enfríe y abrir cada rectángulo por la mitad.

Para hacer el merengue, echar en un bol las claras de huevo y batir con las varillas de montar hasta que las yemas estén blancas. Ir añadiendo el azúcar poco a poco mientras se bate con la batidora hasta que coja la consistencia deseada.

Poner el merengue sobre uno de los rectángulos y taparlo con otro. Adornar por arriba con azúcar glass.