

DANESES (DANISH) DE HOJALDRE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 18 daneses



Ingredientes:

- 8 onz. (225 gr.) de queso crema, ablandado
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 yemas de huevo grandes
- 1 cucharada de agua
- 2 paquete de masa de hojaldre, descongelado
- 2/3 taza de mermelada de fresa, **ver nota**

Glaseado de azúcar: (opcional)

- 1/4 taza de azúcar blanca en polvo
- 1 o 2 cucharaditas de leche de tu preferencia

Instrucciones:

1. Precalear el horno a 425 F (220 C), cubrir 2 bandejas para hornear con papel pergamino, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano agregar el queso crema, el azúcar, la harina y la vainilla, batir hasta que quede cremoso; añadir 1 yema de huevo, batir nuevamente hasta que esté bien incorporado, dejar aparte.
3. En un recipiente pequeño agregar el agua y la otra yema de huevo, batir bien.
4. En la superficie donde vas a trabajar, desenrollar cada lámina de hojaldre; cortar cada una en ocho cuadrados.
5. Agregar a cada cuadrado con 1 cucharada de la mezcla de queso crema y 1 cucharadita de mermelada, colocar 2 esquinas opuestas de la masa sobre el relleno y luego las otras 2 esquinas y sellar con la mezcla de yemas, transferirlos a las bandejas para hornear forradas con papel pergamino.
6. Untar la parte superior de cada danes con la mezcla de yema restante y hornear hasta que estén dorados, de 14 a 16 minutos.

7. Mientras se hornean preparar el glaseado, es opcional pero te lo recomiendo 100%, mezclar en un recipiente pequeño el azúcar en polvo y la leche, mezclar y lograr una consistencia que sea fácil de rociar.
8. Sacar del horno, dejar enfriar unos minutos, rociar el glaseado sobre cada danish, servir calientes, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes utilizar la mermelada de tu preferencia, chocolate o fruta fresca, lo que te apetezca y guste más.

*Guardar las sobras en un recipiente herméticamente cerrado en el refrigerar, al momento de servirlos, calentarlos en el horno por unos minutos y listos.