



PALETAS (PIRULETAS) DE HOJALDRE

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 F (400 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En el área donde vas a trabajar, estirar bien una de las dos masas de hojaldre, hacerlo sobre el papel en que viene enrollado, estirando bien las partes que estén dobladas.
3. Con los moldes para hacer galletas cortar la masa con la mayor cantidad de formas que se puedan. Al retirar el molde hacerlo con cuidado para evitar que se quede pegada.
4. Tomar la otra masa de hojaldre y cortarla con los moldes de galletas, la misma cantidad de forma que cortaste en la primera masa, para que queden parejas. Dejar aparte.
5. Con mucho cuidado retirar todas las orillas de la masa de hojaldre, luego con una cucharadita agregar el relleno de preferencia, en el centro de la forma de forma, colocar un palillo en el centro.
6. Colocar la forma de la masa que no tiene relleno sobre la base con el relleno y el palillo, apretar con suavidad las orillas y luego con un algo puntudo perforar la masa para evitar que se infle demasiado. Hacer lo mismo con toda la masa.
7. En un recipiente pequeño agregar el huevo y batirlo con 1 cucharada de agua, luego untar el huevo sobre todas las piruletas.
8. Hornear por 20 minutos o hasta que veas que estén doradas, retirar del horno, dejar enfriar unos minutos y luego disfrutar y ser feliz.



15
MINUTOS



20
MINUTOS



12 A 14
PIRULETAS

Ingredientes:

- 2 rollos de masa de hojaldre
- Para el relleno, lo que gustes!
- 1 huevo
- Moldes para hacer galletas y palitos de papel prensado o de madera

Notas:

**Para el relleno yo utilicé, dulce de Leche, Crema de Avellana y Quesito; pero lo bello de esta receta es que puedes usar lo que mas te guste.

*La cantidad de paletas que te salgan, depende del tamaño de los moldes que utilices.