

# Milhojas fresones a la crema de limón

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

## INGREDIENTES

|           |                            |
|-----------|----------------------------|
| 0         |                            |
|           | Azúcar glass               |
| 1 litro/s | Crema pastelera — al limón |
| 1 kg      | Fresones                   |
| 1 kg      | Hojaldre                   |
| 500 ml    | Nata                       |

## ELABORACIÓN

Sobre hojaldres individuales, rellenar con una crema pastelera al limón, otra capa de nata montada, los fresones en láminas y tapar con la otra capa de hojaldres, espolvorear con azúcar glass.