

Milhojas fresones a la crema de limón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.