

Pastel frutos rojos

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

INGREDIENTES

0

1 lamina/s Hojaldre

Fresas

Plátanos (Bananas)

Kiwis

Moras

Moras

1 bote/s Mermelada - o confitura de albaricoque

Vodka - ron, licor de moras, licor manzana

ELABORACIÓN

Se pone el hojaldre en un molde bajo, se pincha bien con un tenedor y se espolvorea con azúcar avainillado. Se mete al horno hasta que tome colorcito. Se deja enfriar. Limpiamos la fruta y troceamos la que lo necesite: plátanos en rodajas, kiwis en rodajas y luego en medios... Se van colocando las frutas que hayamos escogido en hileras: una de moras, una de fresitas, una de kiwis, una de frambuesas, una de plátano... hasta cubrir todo el hojaldre. En un cazo, calentamos la mermelada o confitura, con un chorrito de licor, mezclando bien con cuchara de palo, y la vertemos encima de las frutas.