

Pastel hojaldre con relleno de queso

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

INGREDIENTES

0

2 lamina/s Hojaldre

250 gr Queso tierno

1 Yema de huevo

100 gr Pasas de uva

30 gr Nueces - picadas

2 cucharada/s Vino dulce

4 cucharada/s Azúcar glass

ELABORACIÓN

En un molde de horno, previamente engrasado y enharinado, disponemos una lámina de hojaldre y la pinchamos con un tenedor. Se mezcla bien en un cuenco el queso con el azúcar, las pasas y las nueces y aromatizamos con el vino. Disponemos esta preparación encima de la lámina de hojaldre y la tapamos con la otra, cerrando los bordes como si fuera una empanadilla. Pintamos la superficie con la yema de huevo y horneamos a 180° hasta que el pastel esté dorado. Se retira del horno, se espolvorea con azúcar glas.

Se sirve tibio Normalmente uso queso fresco de ese que NO está envasado, pero tb se puede utilizar las tarrinas esas que venden de 250 grs. Volví a hacer esta receta el sábado, la tomamos tibia y la acompañé con una bola de helado.