

Receta de Enrejados de Cabello de Angel

03 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico, socorrido y rápido de preparar, se trata de unos **Enrejados de Cabello de Angel**, quedan exquisitos para tomar en casa acompañando a un buen café, espero que os gusten.

Ingredientes

- Masa de hojaldre rectangular (una lámina)
- Cabello de ángel casero o de bote
- Huevos (uno)
- Semillas de ajonjolí

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 220º, y preparar una bandeja con papel de horno
2. Extender la masa de hojaldre dejando debajo el papel sulfurizado que trae
3. Cortar 8 porciones
4. Poner cabello de ángel sobre cuatro porciones y extenderlo
5. Hacer unos cortes en las otras cuatro porciones para formar el enrejado y colocarlas encima de las anteriores
6. Pintarlas con huevo batido, presionando un poco los bordes para que queden bien sellados, y salpicar con semillas de ajonjolí
7. Hornear alrededor de 20 minutos hasta que estén doraditos
8. Sacar del horno, dejar enfriar y servir
9. Acompañar de un buen café y....buen provecho!!!