

Receta de Hojaldre de Natillas y Fresas

09 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico postre de **Hojaldre de Natillas y Fresas**, resulta exquisito para toda la familia y es muy fácil de preparar, espero que os guste y lo hagáis en casa.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (una lámina)
- Preparado de natillas (un sobre)
- Leche entera (medio litro)
- Fresas (medio Kg)
- Hojas de gelatina (cinco)
- Azúcar (cuatro cucharadas)

Modo de Preparación

- Precalentar el horno a 180º arriba y abajo
- Poner la masa de hojaldre a descongelar y mientras hacer las natillas con la leche, como indica el paquete hasta que espesen
- Meter la masa en el horno, pinchándola con un tenedor para que no suba, y dejar unos 20 minutos más o menos
- sacar del horno y echar las natillas alrededor, extendiéndolas muy bien
- En un bol con agua meter las hojas de gelatina para que se ablanden
- Lavar las fresas y trocearlas, dejar unas pocas enteras para decorar, ponerlas en el vaso de la batidora junto con el azúcar y las láminas de gelatina escurridas, batir bien todo
- Volcar este batido sobre las natillas y adornar con las fresas restantes poniéndolas de pie
- Espolvorear un poco de azúcar por encima y meter al frigorífico
- Servir fresquito y...buen provecho!!!