



REHILETES DE FRESA

Ingredientes:

600 gr de pasta hojaldre
1 huevo
¼ taza de azúcar

Para el relleno:

½ taza de mermelada de fresa
½ taza de fresas picadas

HORNO PRECALENTADO 180°C

Procedimiento:

- Coloca la mermelada y las fresas en una cacerola. Cocina hasta que las fresas estén suaves. Enfría y reserva.
- Estira la pasta hojaldre y corta círculos de 10 cm de diámetro. Corta una cruz dentro de cada círculo pero sin llegar al centro. Toma cada punta y únela en el centro para formar el rehilete.
- Coloca los rehiletos en una charola con papel encerado y barniza con huevo batido. Espolvorea con azúcar y coloca en el centro un poco de mermelada de fresa.
- Hornea por 25 minutos o hasta que los rehiletos estén dorados.
- Sirve y ofrece.

Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6