

HOJALDRE RAPIDO



INGREDIENTES: _____ (para 500g aprox.)

- 200 gr de mantequilla congelada en trozos pequeños
- 200 gr de harina de repostería
- 90 gr de agua helada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- **Opcional**
- (200 gr. De chicharrones) picar antes de utilizar
- Piñones ,azucar mojado con agua o anís.

PREPARACIÓN: _____

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 seg/vel 6. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina. Con un rodillo, estire la masa dándole forma de rectángulo.

Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo. Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.

Precaliente el horno a 200°.

Hornee durante 20 minutos para una plancha de hojaldre, y de 12 a 15 minutos para pequeños pasteles.

Sugerencia: Si se quiere poner chicharrones 100gr troceados, y se le añaden la mitad en el segundo pliege y el resto en la ultima, antes de hechar los chicharrones pintarla y añadir los piñones y el azucar mojado con agua o anís.

Accesorios útiles: Rodillo.