

Hojaldre rápido

INGREDIENTES:

Tiempo: 45 minutos

Raciones: 8

Para la masa

- 200 gr de mantequilla congelada en trocitos pequeños
- 200 gr de harina
- 90 gr de agua helada o vino blanco muy frío.
- ¼ de cucharadita de sal.

Para la cobertura

- 50 gr de piñones
- Azúcar

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 seg/ vel 6** haga una bola y envuélvala en plástico. Déjela reposar en el frigorífico durante al menos 20 min.
2. Espolvoree una superficie plana o papel de hornear con bastante harina y ponga la masa.
3. Estire la masa dándole forma de rectángulo.
4. Doble la masa en 3 partes, montando una parte sobre la otra y gírela.
5. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo.
6. Repetir esta operación dos veces más y dejarla reposar de nuevo en el frigorífico **20 min.**
7. Estire la masa y ponga los piñones y el azúcar por encima. Con otro papel de horno o film pase el rodillo suavemente por encima para que se enganchen ligeramente los piñones y no se caigan al cortar.
8. **Hornee a 200° C durante 15 min** aproximadamente con el horno precalentado.

NOTA: *Es muy importante que la masa esté fría de la nevera antes de trabajarla, al llevar tanta mantequilla, cuando ésta toma temperatura se engancha al rodillo y no hay manera de estirla.*



EVA Mª BALIELLAS

<http://thermomix-sabadell.es/baliellas/>

thermomix