

## Hojaldre Rápido

### INGREDIENTES:

(para 500g aprox.)

200g de mantequilla congelada  
en trozos pequeños  
200g de harina de repostería  
90g de agua helada  
½ cucharadita de sal

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 chicharones 100g troceados, y se le añaden la mitad en el segundo pliego y el resto en la última, antes de hechar los chicharrones pintarla y añadir los piñones y el azúcar mojado con agua o anís.

**Accesorios útiles:** Rodillo.



M<sup>a</sup>Rosa Pastor

Comercial Thermomix Telf: 670878430