

## hojaldres de Astorga

un paseo por  
España



Ingredientes para 24 unidades:

- 2 láminas de hojaldre rectangular
- 400 ml de agua
- 400 g de azúcar
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de zumo de limón

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°.

Estiramos una lámina de hojaldre y pintamos muy ligeramente con agua. Colocamos encima la otra lámina de hojaldre.

Con la ayuda de un cortapizza dividimos el hojaldre por la mitad por la parte más ancha. A su vez cada mitad, la dividimos en tres partes. Ahora, por la parte más larga, dividimos en tres partes iguales. De esta manera nos habrán salido 24 unidades.

Con la ayuda de una boquilla pastelera o un descorazonador de manzanas, perforamos el centro de cada una de las partes.

Colocamos en dos bandejas de horno y horneamos a 200° durante 18 minutos. A la vez si nuestro horno es potente, de lo contrario, primero una bandeja y después otra.

Mientras se hornea el hojaldre preparamos el almíbar de miel. Para ello, colocamos en un cazo el agua junto con el azúcar, la miel y el limón. Llevamos a ebullición durante 5 minutos.

Una vez que estén horneados los hojaldres, bañamos los mismos en el almíbar. Unos 20-30 segundos por cada lado. Dejamos escurrir y... a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](http://Conlaszarpasenlamasa)

