

Bocaditos de membrillo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **16**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-membrillo>

Preparación

Calentar el horno a 200°C. Batir el huevo y el agua en un tazón pequeño con un tenedor o batidor. Despliegue la masa de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada. Cortar en 16 cuadrados. Coloque un cuadradito de membrillo en el centro de cada cuadrado. Cepillar los bordes de los cuadrados con la mezcla de huevo. Doblar 2 esquinas opuestas al centro sobre el relleno y pellizque los bordes firmemente para sellar; formando un paquetito. Coloque los bovaditos rellenos en bandejas para hornear. Hornee durante 15 minutos o hasta que estén dorados. Retire los bocaditos de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos.



Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 1 Huevo
- 1 cucharada/s Agua
- 16 cucharadita/s Dulce de Membrillo

Categorías

Un día normal