

Cañas de frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/canas-de-frutillas>

Preparación

Primero lavar las frutillas, quitarles los cabitos verdes, introducirlas en una cacerola con agua, y esperar a que hiervan. Luego, retirarlas del fuego y dejarlas reposar durante unos 5 minutos con la tapa de la olla puesta. Transcurrido estos 5 minutos, pasarlas por un colador para hacer un puré. Colocar ese purpe en una olla, junto con los 250 gramos de azúcar y jugo de 1/2 limón. Calentar y remover hasta obtener una mermelada espesa, retirar del fuego y dejar enfriar. Estirar las láminas de hojaldre, espolvoreando con un poco de harina, y las cortar cada una en 6 rectángulos. Pinchar bien toda la superficie, pincelar los bordes con la yema del huevo, y poner un poco de la mermelada ya fría en cada rectángulo. Enrollar cada caña y presionar bien los bordes para sellarlos. Hacer unas pequeñas líneas con el cuchillo, aplastar cada rollito, pincelarlo con yema del huevo y espolvorear con un poco de azúcar negro. Llevar a horno a precalentado a 180°C, e introducir las cañas de frutilla durante unos 20 minutos hasta que estén doradas por fuera. Decorar las cañas con frutillas y frambuesas. Disfrute! Fuente: Recetín.com.

Ingredientes

- 2 Láminas de hojaldre
- 1 poco Harina para espolvorear
- 1 Huevo
- 1 puñado/s Azúcar negra
- 500 gramo/s Fresas-Frutillas
- 250 gramo/s Azúcar
- Jugo de 1/2 limón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

