

Pastris dos quesos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **36**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastris-dos-quesos>

Preparación

Calentar el horno a 200°C. Despliegue las hoja de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada. Cortar las láminas en 3 tiras a lo largo. Corte cada tira en 6 rectángulos, haciendo 18 en total con cada lámina. Colóquelos sobre una bandeja para hornear. Hornee durante 15 minutos o hasta que estén dorados. Retire los pasteles de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos. Dividir los pasteles en 2 capas, haciendo 36 en total. Batir el queso azul, el queso crema, la crema de leche y el jugo de limón en un tazón mediano con una batidora eléctrica a velocidad baja hasta que la mezcla esté suave. Extienda 1 cucharada de la mezcla de queso sobre 18 capas. Cubra con las capas superiores y extender un poco de la mezcla sobre la superficie. Espolvorear con nueces y perejil. Para finalizar, coloque una rodajas de manzana por encima.



Ingredientes

- 2 Láminas de hojaldre
- 1-1/2 taza/s Queso Azul desmenuzado
- 225 gramo/s Queso Crema
- 1/4 taza/s Crema de leche
- 1 cucharadita/s Jugo de limón
- 1/4 taza/s Nueces picadas
- 1 poco Perejil fresco picado
- 1/2 Manzana pelada, sin corazón y cortada en rodajas finas

Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada