

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  | Gabriel  |
|  | 8-10   |
|  | 30 minutos (aprox.)  |
|  | 2 Láminas de Hojaldré rectangular<br>1 Huevo para pintar el hojaldré<br>Para el almíbar<br>1 cucharadita de Vanillina<br>75gr de Miel<br>65gr de Azúcar<br>40gr de Agua<br>10gr de Zumo de Limón (10-15gr) |

Hola! Hoy toca receta para golosos, os traemos un dulce que seguramente ya conocéis; los famosos hojaldres de Astorga. Son típicos de esta localidad de León, y aunque se preparen con otros nombres en otras regiones, estos son los más afamados.

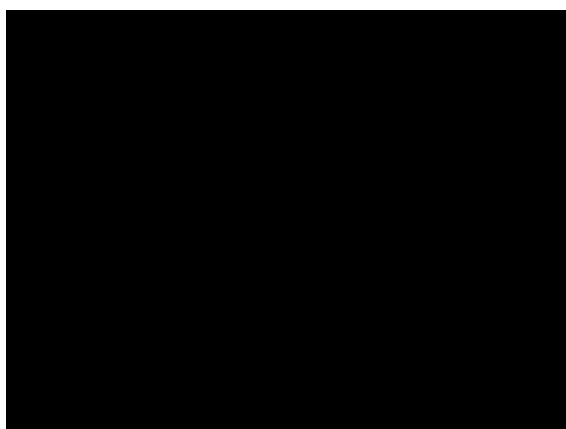
La receta la comparte con nosotros [Gabriel](#) de [Gabriel en tu](#)

[coci na](#), y si visitáis su blog, encontraréis allí otras muchas recetas interesantes.

1. Comenzamos calentando el horno a 200°.
2. Pintamos una de las láminas de hojaldré con huevo batido, colocamos la otra encima y cortamos el hojaldré en cuadrados de 5x5.



3. Colocamos los cuadraditos sobre papel de hornear en la bandeja del horno. Hacemos una cruz en el medio de cada uno con el filo de un cuchillo afilado, pintamos con huevo batido e incrustamos un garbanzo seco en el hueco. O mejor hacerle un agujerito a la primera capa de hojaldré con una boquilla como se ve en la foto.

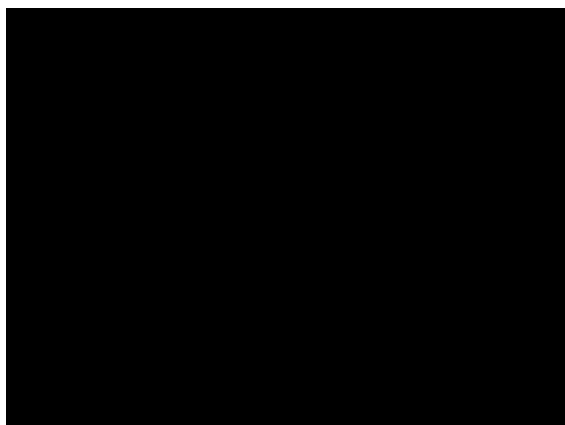


4. Metemos en el horno por un tiempo estimado de 15 minutos. Vamos vigilando.

5. Mientras, hacemos el almíbar. Para ello, equipamos el robot con el mezclador y ponemos en el bol todos los ingredientes del almíbar. Programamos velocidad 3, 110°, 5 minutos.



6. Ponemos el almíbar en un bol y sumergimos los hojaldres unos segundos por ambos lados en caliente, y apretamos bien para que penetre el almíbar.



7. Dejamos secar en el mismo papel.

Gabriel comenta que, para la próxima vez, hará más cantidad de almíbar, puesto que se quedó corto.

[Ana Sevilla](#)