



PALITOS DE HOJALDRE CON QUESO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 unidad de masa de hojaldre
- 1 unidad de huevo entero
- 40 g de queso parmesano

LA PREPARACIÓN

- Extender bien la hoja de hojaldre. Batir el huevo y untar con él la mitad de la hoja. Repartir sobre esta, el queso rallado y cubrir con la otra mitad de hojaldre.
- Cortar el hojaldre en tiras y partirlas por la mitad. Doblarlas (para que queden como si fueran lazos) y repartirlas en una bandeja de horno.
- Hornear hasta que queden dorados los palitos de hojaldre.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 28.8 g	Grasas 29 g
Kcal 417	Proteínas 9.8 g