



## Canutillos de hojaldre

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 30 minutos

Para 6 personas

- Postre súper clásico que en media hora nos puede salvar cualquier situación con cosas que solemos tener siempre en casa.
- No los rellenes hasta el último momento, y si puedes tener la crema templada todavía más ricos.
- No llegan a ser como los de Landa, ya que el hojaldre congelado no es tan rico como el que hacen allí, pero merece la pena probarlos. Los moldes se encuentran en cualquier tienda especializada de cocina y en muchas ferreterías.

### Ingredientes:

2 planchas de hojaldre congelado

crema pastelera

azúcar glass

Tienes la receta de la crema pastelera [aquí](#). Si te gusta puedes aromatizarla con café, chocolate...

Extiende el hojaldre tras dejarlo fuera del congelador un rato para que se descongele.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Prepara los moldes. Para usarlos por primera vez frota con un papel de cocina y un poco de aceite. Deben estar grasientos. Después de lavarlo vuelve a frotar con el papel aceitoso para guardarlos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

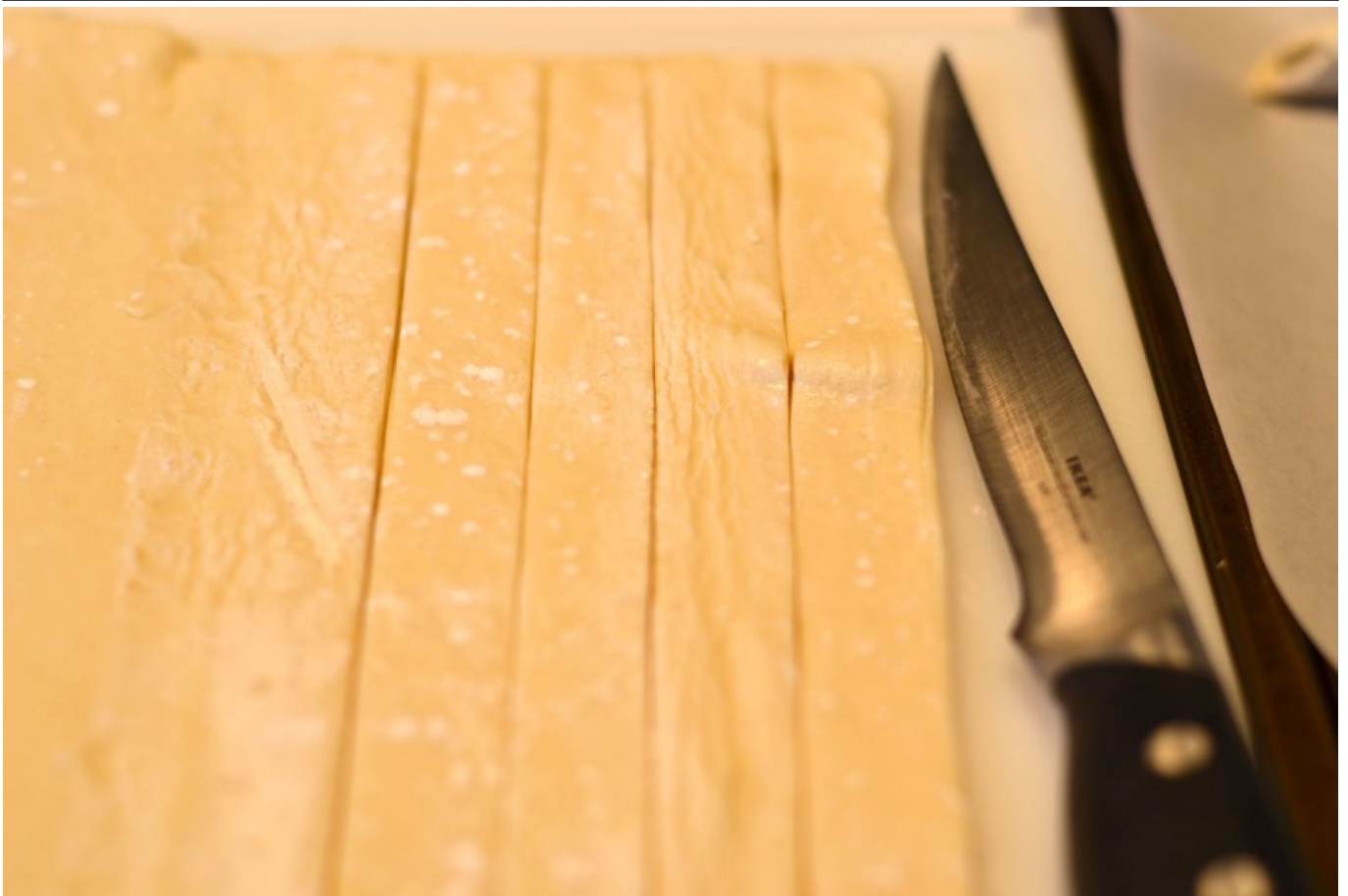


Corta tiras de hojaldre de unos dos centímetros.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Enrolla las tiras en los canutillos empezando por abajo y sobreponiendo un poco las tiras en las anteriores.



Mantén bien fríos en la nevera hasta el momento de hornear.  
Precalienta el horno a 220°.  
Espolvorea con azúcar glass.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Hornea hasta que tengan un bonito color dorado. Con la ayuda de un trapo para no quemarte desmolda en caliente.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Rellena con la crema y sirve





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---