



Consejo del chef

Espolvorear azúcar glass sobre la carta de sus Majestades

Raciones para 6

250 gr Frambuesas

60 gr Azúcar blanco

1 Lámina Hojaldre

Azúcar glas

Fondant blanco

- 1** Añadir a un cazo las frambuesas y el azúcar y cocinar hasta que las frambuesas se hayan deshecho y la mermelada haya espesado. Dejar enfriar.
- 2** Cortar unos cuadrados de masa de hojaldre. Colocar una cucharada de la mermelada fría y doblar tres de las esquinas del cuadrado hacia adentro a modo de sobre.
- 3** Pincelar con yema de huevo el hojaldre y hornear durante 15-20 minutos a 180°C. Una vez fuera del horno dejar enfriar antes de espolvorear con azúcar glas.
- 4** Estirar el fondant y cortar unos círculos pequeños. Con ayuda de un sello, marcar los círculos. Colocar un sello de fondant en el centro de cada sobre.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cartas-dulces-reyes-magos/>

