Cartas dulces a los reyes magos



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 180ºC. 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/