

TOP DE MANJAR Y FRAMBUESAS



Ingredientes

- 2 Discos de masa de hoja lista
- 8 Cucharadas de manjar NESTLÉ®
- ½ Taza de frambuesas frescas o congeladas
- Mermelada de damascos para abrillantar (opcional)

Preparación

1.- Corta los discos de masa de hoja en una cruz para obtener 4 triángulos iguales, en su centro rellénalos con una cucharada colmada de manjar NESTLÉ®, acomoda tres a cuatro frambuesas y moja los bordes levemente para unir presionando suavemente sus puntas, puedes enrollar o cerrar en forma de triángulo como más te acomode, pero deben quedar bien unidos y pegados.

2.- Repite el procedimiento con las otras masas y acomoda cada una de ellas sobre una lata previamente enmantecada. Lleva a horno previamente horneado a temperatura alta de 180 a 190°C y hornea durante 10 a 15 minutos aproximados hasta cocer la masa y dorar la superficie levemente.

3.- Una vez listas, retíralas del horno y abrillántalas con la mermelada de damascos pasada por cedazo con la ayuda de una brocha para cocinar. Puedes disfrutarlas tibias o frías como gustes.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

Energía:	281 Kcal
Proteínas:	5.7 g
Grasa Total:	10.6 g
Colesterol:	5.0 mg
H. de Carbono:	40.7 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	355 mg