

VOLAVANES RELLENOS



Preparación

Preparación:

Extender la masa y marcar con el molde círculos. Tienen que ser pares.

A la mitad de los círculos, con otro cortador, marca el centro y ese será el orificio que rellenaremos una vez horneado. Puedes hacer otro círculo, estrella, árbol.

¡Ojo! retira la masa exterior con cuidado.

Con un poquito de agua marca el borde de la parte de inferior y coloca el círculo con la forma encima.

Pinta con huevo batido.

Hornea a 200° durante 15-20 minutillos hasta que suban y estén dorados.

Rellenar a vuestro gusto.

INGREDIENTES

Masa de hojaldre
Molde redondo con
bordes irregulares