

La Tarta de Caperucita Roja



Ingredientes:

- 2 masas de hojaldre congeladas
- 1 lata de compota
- Canela
- Azúcar con vainilla
- 1 huevo

Preparación:

Poner la masa de hojaldre, con el papel de cocción, en un molde.

Hacer agujeritos en la masa con un tenedor.

Untar con la compota, espolvorearla con azúcar de vainilla y añadir la canela, al gusto.

Cubrir el conjunto con la segunda masa de hojaldre y agujerearla con el tenedor haciendo dibujos.

Dorar con la yema.

Hornear durante 30 minutos a 180°.

¡Buen provecho!

Receta de Gabriel (CP) transmitida por Rose Marie