



Hojasca con crema, frambuesas y menta





*inspiración de la naturaleza*

## "Crocante, colorido y aromático, un final feliz para cualquier historia"

Rinde 4 porciones

### Ingredientes

200 gr. frambuesas Hortifrut

1 masa de hojarasca para hornear

200 cc. crema

150 gr. azúcar flor

Hojas de menta

### Preparación

Paso 1.- Ponga a enfriar la crema 1/2 hora en el congelador.

Paso 2.- Corte la masa de hojarasca en triángulos. (Corte la masa como si fuera una pizza), luego deje enfriar.

Paso 3.- Hornee las masas hasta lograr un color ligeramente dorado.

Paso 4.- Limpie y seleccione las hojas de menta, que no sean muy grandes ni muy gruesas.

Paso 5.- Bata la crema junto con el azúcar flor.

Paso 6.- Ponga un trozo de masa, cubra con un poco de crema, agregue frambuesas y hojas de menta, y repita con más masa, crema, frambuesas y menta, y termine con otra capa de masa.

Paso 7.- Espolvoreé un poco de azúcar flor sobre los trozos antes de servir.

### Consejo

Puede cambiar las frambuesas por trozos de frutillas Hortifrut.



*inspiración de la naturaleza*