



Bayonesas

Sin huevo ni leche



Ingredientes

- 2 placas de masa de hojaldre de las frescas, sin trazas
- 1 bote de cabello de ángel de 400 gr
- 30 ml leche de soja para pintar
- 40 gr azúcar para adornar, opcional

Elaboración

1. Calentamos el horno a 180 grados.
2. En la bandeja del horno ponemos papel de hornear o bien untamos con aceite y espolvoreamos con harina.
3. Ponemos una placa de la masa de hojaldre, echamos y extendemos el cabello de ángel, ponemos la otra placa de masa encima. No cerramos los bordes.
4. Pinchamos suavemente, con un tenedor por toda la masa, para que al hornear no salgan burbujas.
5. Podemos dejar señalado levemente, nunca cortado, los cuadrados de las porciones.
6. Pintamos con una brocha, toda la superficie de leche de soja.
7. Metemos al horno aproximadamente 40 minutos.
8. Una vez frío, para adornar podemos espolvorear con azúcar.
9. Cuando lo vayamos a comer, lo cortamos en los cuadraditos.

Nota: El hojaldre está mejor de un día para otro.