



Sin Lactosa

Milhojas de hojaldre caramelizado, crema, frambuesas y helado de chocolate sin lactosa

🕒 20 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES

ingredientes

- 4 bolas de helado de chocolate sin lactosa
- 50 gr. de frambuesas frescas

Para el hojaldre:

- 250 gr. de masa de hojaldre sin lactosa
- 50 gr. de azúcar glass

Para la crema:

- 500 ml. de leche de avena
- 60 gr. de azúcar
- 1 rama de canela
- Un trozo de piel de limón
- 35 gr. margarina 100% vegetal
- 35 gr. harina
- 6 yemas de huevo

elaboración

Para el hojaldre:

Colocar la masa de hojaldre en una bandeja de horno con un papel vegetal debajo y otro encima y una rejilla de horno encima para evitar que el hojaldre suba demasiado. Hornear durante 9 minutos a 180 °. Sacar del horno, retirar la rejilla y el papel vegetal y espolvorear con azúcar glass. Subir el horno a 220° y meter de nuevo el hojaldre, esta vez ya sin la rejilla.

Para la crema:

Hervir la leche con el azúcar, la canela y el limón y colar. Dejar enfriar. Derretir la margarina en una sartén y añadir la harina, la leche que hemos colado y las yemas y remover hasta que no queden grumos. Dejar reposar en la nevera.

Emplatado:

Cortar el hojaldre en rectángulos de 5 x 10 cm. aprox. Poner la crema con una manga pastelera sobre uno de los rectángulos y repartir unas cuantas frambuesas sobre la crema. Poner otro rectángulo encima y presionar ligeramente con cuidado de no quebrar la masa. Añadir una bola de helado sin lactosa encima y servir.



hazlo más fácil

Sustituye las frambuesas por otra fruta: fresas, melocotón, gajos de naranja...