



Receta Fácil y Rápida de Volovanes (*Vol-au-vent*) de Hojaldre Caseros

Ingredientes para 4 volovanes

- 1 lámina de masa de hojaldre cruda
- 1 yema de huevo batida con unas gotas de agua

Utensilios indispensables

- 1 aro corta-pasta de 8 cm
- 1 aro corta-pasta de 5 cm

Procedimiento

Precalienta el horno a 185°C

1. Con ayuda del corta-pasta grande, recorta 4 discos de masa. Colócalos en la placa de horno, sobre papel sulfurizado. pinta la superficie de la masa con la yema batida.
2. Vuelve a recortar 4 discos con el aro grande y esta vez, practica un agujero dentro del disco, con el aro pequeño en situación concéntrica al disco. Esto te dará 4 «anillos» de masa de hojaldre. Coloca un anillo sobre cada uno de los 4 discos y dora el anillo con la yema.
3. Hornea durante 20 min. a 185°C
4. Una vez fuera del horno, retira el copete del centro que habrá subido con la cocción, puedes usarlo de sombrerito.

Et voilà, bon appétit!