

TIMBAL DE ATE

CON CAMEMBERT

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 400 g de pasta de hojaldre
- 190 g de queso crema
- 250 g de ate (guayaba, membrillo o del que gusten)
- 250 g de queso camembert
- 2 yemas de huevo
- Azúcar al gusto
- Helado al gusto para acompañar

PREPARACIÓN:

- Estira la masa con la ayuda de un rodillo en una superficie plana y enharinada, corta en un rectángulo grande y suavemente unta el queso crema.
- Coloca las rebanadas de ate en el centro y encima pon las tiras de queso camembert.
- Cierra envolviendo los cuatro lados mojando las orillas de la masa para que peguen.
- Barniza la superficie con yemas de huevo y espolvorea un poco de azúcar, colócalos sobre un molde y hornea a 180 °C por 30 minutos.
- Sirve tibio y acompáñalo con helado.

