

Tornillos



Tomen los tubitos de hacer los tornillos y los engrasan un poco (estos tubos son bastante baratos.. en Amazon los tienen a 3 o 4 dolares por un set de 6 tubitos. Pre-calientan el horno a 400F y colocan la parrilla en el centro del horno.



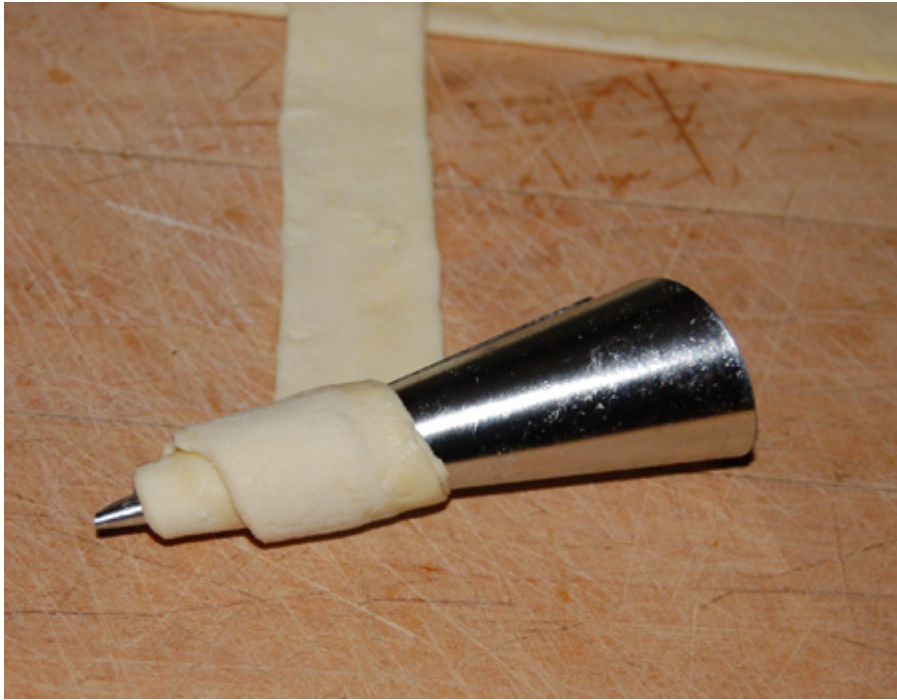
Toman una plancha de hojaldre dulce (puff pastry) y la cortan en tiras de +/- 1 pulgada. Yo use una espátula grande para usar como guía. Tambien uso una rueda de cortar pizza para facilitar los cortes.



En un envase pequeño, baten un huevo y usando un brocha pastelera.. le untan huevo batido a las tiras de hojaldre.



Tomen un tira y la van enrollando en el tubito, comenzando por el lado agudo.. y asegurando que la orilla quede sobre orilla (para que queden sellados)



Coloquen los tornillos sobre una placa de hornear que tenga papel de cocinar en el fondo o sobre un Silpat de goma (foto) y le untas un poco de huevo batido por encima, usando la brocha pastelera.



Cocinen los tornillos en el horno pre-calentado por 10 a 12

minutos, o hasta que queden dorados. Luego las retiras del molde y las colocas sobre una parrilla de alambre a refrescarse. (despues de 2 o 3 minutos.. tuerces los tubitos un poco para que se suelten y se las sacas a los tornillos)



Después que estén completamente frios.. puedes usar una dulla para rellenarlos de crema pastelera o bavarian cream. Yo uso la dulla 230 de Ateco, específicamente hecho para rellenar donas y otros postres.



Una vez rellenas.. las espolvoreas con azúcar en polvo y listo..



Dulla 230 de Ateco