

Napoleón de Guayaba



Haga tiras de hojaldre: enharine ligeramente una superficie de trabajo limpia. Con un rodillo de amasar, extienda suavemente la masa en una forma cuadrada de 16 por 16 pulgadas de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor, teniendo cuidado de no presionar demasiado los bordes. Usando una rueda de repostería o un cuchillo afilado, corte la masa en tercios, con cada tira de 5 por 12 pulgadas. Transfiera a una bandeja para hornear y perforar la masa con un tenedor. Cubra con una envoltura de plástico; colocar en el refrigerador 1 hora.

Precaliente el horno a 350°F.

Coloque otro bandeja para hornear directamente sobre las tiras de hojaldre. Lleve al horno; hornee hasta que las tiras estén doradas por todos lados, aproximadamente 10 a 12 minutos. Transfiera a una parrilla de alambre para enfriar por completo.



Con un cuchillo, recorte las orillas de cada tira a 4 por 12 pulgadas.



Prepare el glaseado de guayaba: en una cacerola pequeña, echas como 4 onzas de pasta de guayaba con 2 cucharadas de agua. Caliente sobre fuego bajo hasta que se derrita la pasta. Mezclalo bien con un tenedor hasta que esté suave y cremoso. al enfriarse la mezcla.. lo echas en una bolsa repostera (puede ser desechable) con la dulla #9 o 10.

Prepare el glaseado de vainilla: En un envase pequeño echas 2 tazas de azúcar en polvo.. 1/2 cucharadita de vainilla y 2 o 3 cucharads de agua hirviendo. Lo mezclás bien hasta que esté cremoso.

Con una espátula desplazada, extienda un poco del glaseado de

vainilla sobre una de las tiras de masa; asegurándose de cubrir toda la superficie. Esto va a ser la capa superior del postre. Ahora tomas la manga pastelera con la guayaba y haces líneas finas sobre el glaseado blanco separadas $\frac{3}{4}$ de pulgada a lo ancho de la tira recubierta del glaseado. Para crear el toque distintivo, arrastre suavemente la punta de un cuchillo de cocina a lo largo de la tira, en líneas perpendiculares a las líneas de guayaba.



Coloque una de las tiras de hojaldre sin crema en una bandeja para servir. Extienda una capa fina de pasta de guayaba sobre la tira.. luego la mitad de la crema pastelera (vea nota) sobre la parte superior, dejando un borde de $\frac{1}{2}$ pulgada alrededor.



Cubra con la tira restante de pasta sin esmaltar; presione hacia abajo suavemente y repita con el resto de la crema

pastelera. Cubra con una tira de masa glaseada. Transfiera al refrigerador y enfríe 30 minutos sin tapar. Con un cuchillo de sierra largo, córtelo en 4 pedazos y sirva.



NOTA: Hay 2 tipos de crema pastelera... esta receta requiere la [crema pastelera espesa](#)... soporta mejor los cortes de cuchillo sin que se le salga la crema.