

Pastelillos de Queso ~ Quesitos



1 caja de hojaldre (puff pastry)
8 onzas de queso crema, blanda
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1 clara de huevo
1/2 taza de almibar de maiz Karo (light corn syrup)

Pre-caliente el horno a 400F. Mezclar juntos el queso, azúcar y vainilla hasta que quede bien combinada.

Corte el hojalbre en pedazos rectangulares de 3" x 2".

Eche la mezcla de queso en una bolsa pastelera y con un dulla redonda.. eche como 1 1/2 cucharaditas de queso crema en el centro. Enrolle el hojaldre y selle las puntas.

Usando una brocha pastelera, úntele clara de huevo por encima y luego les riegas un poco de azúcar por encima.

Las colocas sobre una placa de hornear y las llevas al horno pre-calentado por 12 a 15 minutos o hasta que estén un poco doradas. Al retirarlos del horno.. los colocas sobre una parrilla de alambre y le untas almibar de maiz por encima usando una brocha pastelera.