***Pasteles dulces de hojaldre***

Con Catalina de Médicis se introduce a la cocina lo que es la“pastelería refinada”,que proviene principalmente de Italia.

Aquí se comienzan a preparar los dulces o masitas de hojaldre,que llamaban “torroni”.

Se servían rellenos con cremas,mermeladas y otros derivados lácteos dulces. 

**Ingredientes**

1) 500 gr de harina de fuerza

2) 250 gr de agua a temperatura ambiente

3) 60 gr de mantequilla fundida

4) 12 gr de sal

5) 350 gr mantequilla en bloque

***-Andreea Pricop***

***-Manuel Giunta***