

Árbol Biscoff®

8 pasos
6 raciones

Impresiona a tus invitados con este postre fácil de preparar, pero espectacular, durante las fiestas. ¡Por fin un árbol que se puede comer!

Ingredients

2 hojaldres
1 1/2 cucharadas de mantequilla con sal
3 cucharadas de crema para untar Biscoff
1 huevo batido

Para servir:

Azúcar glas
Crema para untar Biscoff para decorar y para mojar

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Coloca una lámina de hojaldre con papel de horno sobre una bandeja de horno. Unta la lámina de hojaldre con mantequilla y, a continuación, con la crema Biscoff. Coloca la otra lámina de hojaldre encima.
3. Corta la masa con forma de árbol de Navidad. Haz unos cortes a ambos lados, separándolos unos 2 cm entre sí, dejando el centro intacto (ver imagen).
4. Enrosca cada tira de masa dos veces, presionando los extremos contra la bandeja de horno. Con un cortapastas en forma de estrella, corta estrellas con la masa sobrante. Coloca una estrella en la punta del árbol.
5. Pinta todo con el huevo batido.
6. Hornea en el horno precalentado durante 15-20 minutos hasta que quede crujiente y dorado.
7. Derrite un poco más de crema Biscoff en el microondas hasta que quede líquida y sírvela como salsa para mojar con el árbol de hojaldre.
8. Espolvorea con azúcar glas y rocía el árbol con crema Biscoff derretida a modo de decoración.