



INGREDIENTES:

- 2 planchas de hojaldre rectangulares
- 300 gramos de cabello de ángel
- 50 gramos de piñones
- azúcar
- 1 huevo para pintar

ELABORACION:

1. Precalentar el horno con calor arriba y abajo, a 180 grados durante unos diez minutos.

COCA DE CABELLO DE ANGEL (Tradicional)

