



Receta

Ingredientes

- 250 g de sésamo Productos Trevijano
- 150 g de nata fresca
- 2 láminas de hojaldre
- 80 g de frambuesas
- 1 huevo batido
- 1 cda azúcar glas o eritritol glas



Semillas
de sésamo

Preparación

1 – Tostamos las semillas de sésamo en la sartén, removiendo sin parar a fuego bajo durante 15 mins. Precalentamos el horno a 200°C.

2 – En una batidora vamos triturando el sésamo poco a poco para que libere su aceite natural. Obtendremos un tahini tostado y cremoso.

3 – Cogemos un plato grande como molde, extendemos las láminas de hojaldre y colocamos el plato, y cortamos la forma exterior circular de roscón, y luego con un plato de café los dos interiores. Pincelamos con huevo batido la superficie del hojaldre. Horneamos 35 minutos a 200°C. Sacamos y dejamos enfriar.

4 – Montamos la nata fresca con unas varillas y colocamos en una manga pastelera de boquilla lisa. Sobre una base de hojaldre vamos haciendo puntos con la nata, presionando la manga. Cubrimos con la otra capa de hojaldre, espolvoreamos azúcar glas, y decoramos con el tahini tostado y las frambuesas, ¡Y a disfrutar!

🕒 60'



Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1308 kJ 113 kcal
Grasas (g)	15
de las cuales Saturadas (g)	4,9
Hidratos de carbono (g)	32
Fibra alimentaria (g)	4,4
Proteínas (g)	7,6
Sal (g)	2,2