

Elaboración

Para la masa de hojaldre: en el bowl mezcle la harina con la sal y, sin tocarla, desmenuce la margarina en la mezcla anterior con la ayuda de dos cuchillos.

Luego, añada el jugo y el agua y, con la cuchara de madera, una ligeramente la masa. Coloque la masa sobre una superficie enharinada.

Con el palo de amasar estire la masa hacia adelante y atrás. Después dóblela en tres partes y lleve a reposar en la heladera unos 30 minutos.

Pasado ese tiempo, colóquela nuevamente sobre una superficie enharinada, con los dobleces hacia usted y estírela, doblándola, en tres, nuevamente.

Repita la operación tres veces más, sin dejar descansar la masa, en total debe estirar y doblar 4 veces.

Envuelva la masa en el film y lleve al frío, por lo menos 1 hora antes de utilizar.

Luego que la masa haya descansado, estirla bien-bien finita. Cortarla de la forma que prefiera armar las milhojas (cuadrados, rectángulos). Cocinar en el horno moderado aproximadamente 7 o 10 minutos.

Colocar en un plato de servicio una masa, agregar dulce de leche a gusto, otra capa de masa, y así hasta que desee.

Espolvorear las milhojas con azúcar impalpable.

Ingredientes

Masa:

- ✂ 200 g de harina
- ✂ ½ cdita de sal
- ✂ 150 g margarina bien fría
- ✂ 1 cda de jugo de limón
- ✂ 6 cdas de agua bien fría
- ✂ Harina para espolvorear

Relleno:

- ✂ Dulce de leche, cantidad a gusto
- ✂ Azúcar impalpable para espolvorear