

# MILHOJAS DE FRESAS CON CREMA CHANTILLY

---

 solgundaker.com/blog/milhojas-de-fresas

9 de febrero de 2024

---

TIEMPO PREP: 25 MIN | TIEMPO COCINA: 15 MIN | PORCIONES: 6

---

## MILHOJAS DE FRESAS CON CREMA CHANTILLY

---

### Ingredientes

- 500 g (2 láminas) de pasta de hojaldre congelada
- 250 g de fresas frescas
- 1 cda de azúcar glass
- 1 cda de licor de frambuesa o cereza
- 1 receta de crema chantilly estabilizada (ver receta [aquí](#))
- Azúcar glass para espolvorear

### Preparación

1. **Macerar las fresas:** Remover las hojas y tallos de las fresas y cortar cada fresa en 4 rebanadas a lo largo. Colocar en un tazón mediano. Agregar 1 cda de azúcar glass y el licor de frambuesa o cereza. Combinar bien todos los ingredientes y dejar reposar por al menos media hora para que las fresas suelten sus jugos. Apartar.
2. Descongelar las láminas de pasta de hojaldre siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Precalentar el horno a 400°F y laminar dos bandejas para horno con papel para hornear (se necesitará otra bandeja para colocar encima de la pasta de hojaldre al hornear. Así que si solamente contás con 2 bandejas, podés trabajar 1 lámina de pasta de hojaldre a la vez).

4. Colocar cada lámina de pasta de hojaldre en la bandeja para horno preparada con el papel para hornear (si la pasta viene en rollo, estirla según las indicaciones en el empaque) y punzar con un tenedor. Cortar cada lámina de pasta de hojaldre en rectángulos de 9 x 5 cm. Van a salir de 8 a 10 rectángulos por lámina para un total de 16 a 20 rectángulos. Distanciar cada rectángulo al menos 1 cm del otro.
5. Colocar una lámina adicional de papel para hornear sobre los rectángulos de pasta de hojaldre y cubrir con otra bandeja para horno, de manera que esta bandeja entre en contacto directo con la pasta de hojaldre y ejerza peso sobre los rectángulos.
6. Hornear los rectángulos de pasta de hojaldre de 13 a 15 minutos, o hasta que doren. Dejar enfriar por 10 minutos antes de armar los postres.
7. Mientras se enfrían los rectángulos, montar la crema chantillí. Podés ver mi receta haciendo clic [aquí](#).
8. **Para armar los Milhojas de Fresas con Crema Chantilly:** Colocar un rectángulo de pasta de hojaldre como base. Utilizando una manga pastelera con la boquilla decorativa deseada, colocar una capa de crema chantilly estabilizada sobre el rectángulo. Disponer rebanadas de fresas maceradas sobre la crema en una capa uniforme. Repetir el proceso hasta obtener 2 capas de relleno y 3 rectángulos de pasta de hojaldre.
9. Finalizar espolvoreando una capa ligera de azúcar glass con ayuda de un tamiz. Servir de inmediato.

[Leer más →](#)