

COCA DE MIL HOJAS CON MEMBRILLO Y MORAS

Ingredientes

- *1 placa de hojaldre*
- *30 moras o frambuesas*
- *30 dados de membrillo 1cm2*
- *2 huevos*
- *2 limones*
- *500 gr de agua mineral*
- *150 gr azúcar*
- *40 gr de maizena*
- *1 yema de huevo*
- *1 manojo de tomillo limonero en flor*

Elaboración

Raspar la piel de los limones bien fina y exprimir el jugo de los limones. Reservar.

Mezclar la maizena, el azúcar, los huevos hasta que quede una crema fina. Agregar el zumo de limón, la ralladura y el agua muy caliente.

Calentar al fuego suave y sin dejar de remover hasta el primer hervor. Pasar la crema por el chino y reservarla en frío tapada a piel con papel de film. Rellenar con la crema una manga pastelera con boquilla cilíndrica. Mantener en frío.

Estirar el hojaldre bien fino. Cortar en rectángulos de 3x6cm Ponerlos sobre una placa de horno con papel sulfurizado. Pinchar y pintar con huevo diluido en agua.

Hornear a 220°C durante 8 min. Darles la vuelta y cocerlas por el otro lado 4 min mas hasta que estén crujientes y rubias. Distribuir una fina capa de crema de limón encima de las cocas. Encima poner los dados de membrillo y las moras como si fuera un ajedrez. Decorar con flores de tomillo.