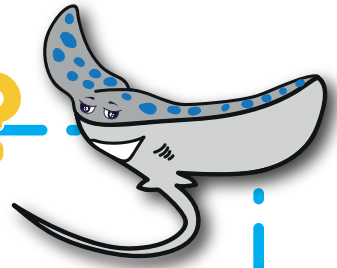


¿Qué necesitamos?



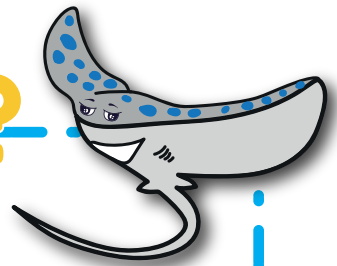
- 5 limones
- 200gr de azúcar
- 750ml de agua fría
- Hojas de hierbabuena o menta

¿Cómo lo hacemos?



- 1º** Exprime los limones quitando las pepitas.
- 2º** Disuelve el azúcar en el agua.
- 3º** Añade el zumo de los limones exprimidos y unas hojas de menta o de hierbabuena.
- 4º** Y a servir!! Puedes ponerle hielo y algo de azúcar en el borde del vaso para hacerla más dulce!!

¿Qué necesitamos?



- 1 plancha de hojaldre
- 150gr de jamón cocido
- 150gr de queso en lonchas
- 1 huevo

¿Cómo lo hacemos?



- 1º Precalienta el horno a 200°C.
- 2º Extiende la masa de hojaldre sobre una superficie plana y pon las lonchas de jamón y queso sobre ella.
- 3º Enrolla la masa hasta formar un tubo y corta trozos formando espirales.
- 4º Bate el huevo y pinta las espirales con él usando un pincel de silicona.
- 5º Mételes al horno a 200°C durante unos 15min, hasta que estén doraditas.
- 6º Listas!! Déjalas enfriar y prepáralas para llevar.