



## Pasabocas de Guayaba

### Description

I made this recipe with Guava's jam, but you can use Membrillo or Quince paste as well. This pastry is fabulous with any other jam to give the sweet and delicious flavour.

### Pasabocas de Guayaba or Sweet Guava Appetiser (English version below)

#### Ingredientes

- Pasta de hojaldre.
- Mermelada de guayaba o bocadillo de guayaba.
- 1 huevo batido para glazear.
- Azucar en polvo.

#### Preparacion

1. Precalentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Cortar el hojaldre en cuadrados de 5 centímetros.
3. Hacer unos cortes en el interior del cuadrado con un cuchillo filoso como muestra las fotos .
4. Aplicar un poco de huevo batido y luego hacer los dobleces como muestra las fotos.
5. Glazear de nuevo con el huevo y azucar
6. Hornear por unos 10 a 15 minutos o hasta que esten ligeramente dorados.
7. Sacar a en una superficie segura y dejar enfriar un poco.
8. Agregar la mermelada de guayaba o membrillo o espolvorear mas azucar en polvo.
9. Servir.

### Sweet Guava Appetiser (English version)

#### Ingredients

- Puff pastry.
- Guava jam or guava paste.
- 1 egg, beaten to glaze
- Icing sugar.

#### Preparation

1. Preheat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Cut the pastry into squares of 5 centimetres.
3. Make cuts on the inside of the square with a sharp knife as shown in the photos .
4. Apply a little beaten egg and then make the folds as shown in the photos.
5. Glaze again with the egg and sugar

6. Bake for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
  7. Take the tray out into a secure surface and let cool slightly.
  8. Add the guava or quince jam and sprinkle more Icing sugar.
  9. Serve.
-