Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Mini New York Roll

30min · 4 raciones · 510 kcal

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- Nutella
- 1 huevo
- Avellanas picadas

POR RACIÓN

Proteínas	8,4 g
Grasas	36 g
Hidratos	39 g
Fibra	2,5 g

Elaboración

1. Extendemos la lámina de hojaldre y cortamos tiras de unos 3cm cada una.
2. Vamos enrollando sobre sí mismas hasta unirlas todas (yo he usado 2 por rollo).
3. Pintamos con huevo y ponemos un aro de emplatar alrededor.
4. Ponemos peso encima para que no suba en el horneado.
5. Horneamos a 200 grados durante 40 minutos.
6. Dejamos que enfríe un poco, rellenamos con nutella y decoramos con nutella y las avellanas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya