El Chefxu



POSTRES · VEGETARIANO

Fresolates: rollitos de chocolate y fresa

20min · 4 raciones · 544 kcal

Ingredientes

RELLENO DE CHOCOLATE

- **80 mg** nata para montar
- Chocolate con un máximo de un 70% de cacao
- **10 g** mantequilla

ROLLITOS

- Base de hojaldre
- Fresa
- Un huevo
- Canela (un toquecito pequeño)

POR RACIÓN

Proteínas	**8,4 g**
Grasas	**38 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**4,6 g**

Elaboración

RELLENO DE CHOCOLATE

1. Pon 80 mg de nata para montar en el vaso más bonito que tengas
2. Caliéntala en el microondas hasta que se caliente, pero que no hierva
3. Destroza el chocolate en un bol
4. Añade la nata caliente dentro del chocolate
5. Cuando el chocolate se haya derretido, añade 10 g de mantequilla
6. Mezcla bien con movimientos envolventes

ROLLITOS

7. Corta la base de hojaldre en cuatro trozos
8. Dale unos cuantos pliegues al hojaldre
9. Con la ayuda de un rodillo, dale la forma rectangular
10. Pon el chocolate por en medio

11. Corta una fresa en trocitos y espárcela por dentro
12. Bate un huevo
13. Cierra primero por un lado y, con un pincel, esparce un poco del huevo batido para sellarlo
14. Dale la vuelta y pon bastante huevo por encima
15. Hornea a 200 grados durante unos 20 minutos, hasta que estén bien doraditos
16. Decora al gusto con una manga pastelera
17. Espolvorea un toquecito pequeño de canela

RECOMENDACIONES

Si compras una base de hojaldre que ya sea rectangular, te ahorras darle la forma con el rodillo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu