la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Abejitas golosas de hojaldre

30min 6 raciones

Ingredientes

INGREDIENTES

- Hojaldre
- Melocotón en almíbar
- Mermelada de melocotón

DECORACIÓN

- Chocolate negro para fundir
- Almendras
- Ojitos de caramelo
- Crema de chocolate y avellanas (tipo nutella, nocilla,...)

Elaboración

1. Cortamos el hojaldre en círculos
2. Ponemos una capa de mermelada y cubrimos con otro hojaldre igual
3. Ponemos el melocotón en el centro
4. Horneamos a 200° con calor arriba y abajo hasta ver el hojaldre doradito
5. Dejamos enfriar y decoramos
6. Para la cabeza utilizamos crema de chocolate y avellanas
7. La crema la metemos en el frigorífico mínimo 30 minutos para que endurezca y sea más fácil dar forma de cabecita
8. Pegamos los ojos con chocolate negro fundido y acabamos de decorar

RECOMENDACIONES

En este caso la crema de chocolate y avellanas es casera; la receta está en el canal de YouTube de la autora.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos